



Glaces des Alpes  
191, Avenue des Marais  
PAE LA CAILLE  
74350 ALLONZIER LA CAILLE  
TEL : +33(0)4.50.46.45.00  
FAX : +33(0)4.50.46.45.09  
E-MAIL : commercial@glacesdesalpes.com

Date de révision  
01/03/2021

## GLACE TIRAMISU

### Descriptif général du produit

<b>Couleur</b>	marron clair, marbrée	<b>Odeur</b>	légère et discrète
<b>Goût</b>	typique du tiramisu italien	<b>Texture</b>	onctueuse, lisse et crémeuse

### Liste complète des ingrédients

**lait** écrémé réhydraté, mascarpone, sucre, sirop de glucose, jaune d'**oeuf**, alcool 40°, alcool d'amaretto 28° (**fruits à coques**), amidon, **beurre**, cacao en poudre, café pur arabica, farine de **blé (gluten)**, fécule de pomme de terre, marsala 17° (**sulfites**), **oeufs**, protéines de **lait**, sel, sirop de sucre inverti, émulsifiant : mono et diglycérides d'acide gras, épaississant : gomme de xanthane, stabilisant : alginate de sodium, carraghénanes, farine de graines de caroube, gomme de guar, dont sauce café 4% et biscuit 5%

**Contient : gluten, œufs, lait, fruits à coques, anhydride sulfureux et sulfites .**

**Peut contenir des traces de : gluten, lait, oeufs.**

### Informations allergènes

Se reporter à la composition du produit. Fabriqué dans un atelier qui utilise : oeufs, lait et produits laitiers, fruits à coque, gluten, soja et arachides.

### Analyses bactériologiques

Germes	Méthodes	Critères
entérobactéries	NF V 08-054	< 10 germes / g
staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2	<10 germes / g
microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833	< 100000 germes / g
<i>Salmonella</i>	VIDAS EASY SLM B10 12/16-09/05	absence / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	VIDAS LDUO B10 12/18-03/06	absence / 25g

**Spécification qualité : système HACCP**

**OGM : conforme aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE, OGM absents.**

**Ionisation : ce produit n'est pas et ne contient pas d'ingrédients ionisés.**

**Emballage : nos emballages primaires sont garantis pour le contact alimentaire.**

**Origine : fabriqué en France**

### Recommandations particulières :

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Une fois le bac entamé, il est préférable de le terminer au plus vite afin d'éviter les cristaux.

Technique de conservation : -20°C

Durée de vie du produit : 24 mois

### Valeurs nutritionnelles pour 100g

énergie (Kcal)	énergie (KJ)	matières grasses	dont acides gras saturés	glucides	dont sucres	protéines	sel
211	885	8,1 g	5,3 g	29 g	23 g	4,4 g	0,16 g



# GLACE TIRAMISU

## conditionnement

	<b>750 ml</b>	<b>2.5 l</b>	<b>5 l</b>
	3576370710070	3576372510074	3576375010076
Poids net bac (g)	500 g	1650 g	3300 g
Poids brut bac (g)	544 g	1738 g	3457 g
Dimensions bac (Lxlxh, en mm)	"192x128x48,5"	170x148x135	360x165x120
Bacs par carton	12	8	4
Poids net carton (kg)	6	13,2	13,2
Poids brut carton (kg)	6,800	14,268	14,218
Dimensions carton (Lxlxh, en mm)	388x288x150	388x288x270	370x350x250
Cartons par couche	8	8	6
Couches par palette	10	5	6
Cartons par palette	80	40	36
Poids net palette (kg)	480	528	476
Poids brut palette (kg)	559	585	527
Dimensions palette (Lxlxh, en mm)	1200x800x1520	1200x800x1600	1200x800x1520
Bacs par palette	960	320	144