



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  
29/06/2016

## SORBET ORANGE SANGUINE

### Descriptif général du produit

<b>Couleur</b>	orange franc	<b>Odeur</b>	légère et discrète
<b>Goût</b>	typique de l'orange sanguine	<b>Texture</b>	douce et onctueuse

### Liste complète des ingrédients

orange sanguine 47,7%, sucre, eau, concentré d'orange sanguine 13,1%, dextrose, huile essentielle d'orange, jus de citron, émulsifiant : E471, stabilisant : carraghénanes, E461, farine de graines de caroube, pectine, dont purée d'oranges sanguines 60%.

### 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 BIO 12/16-09/05	absence / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	VIDAS LDUO BIO 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
162	684	3,0 g	0,6 g	32 g	30 g	1,5 g	0,01 g



# SORBET ORANGE SANGUINE

## conditionnement

	<b>750 ml</b>	<b>2.5 l</b>	<b>5 l</b>
	357637072033	357637252033	357637502033
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)	523	557	498
Dimensions palette (Lxlxh, en mm)	1200x800x152	1200x800x160	1200x800x152
Bacs par palette	960	320	144



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  
29/06/2016

## Descriptif général du produit

Couleur

Goût

Odeur

Texture

## Liste complète des ingrédients

### 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 BIO 12/16-09/05	absence / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	VIDAS LDUO BIO 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
----------------	--------------	------------------	--------------------------	----------	-------------	-----------	-----



## conditionnement

Poids net bac (g)

Poids brut bac (g)

Dimensions bac (Lxlxh, en mm)

Bacs par carton

Poids net carton (kg)

Poids brut carton (kg)

Dimensions carton (Lxlxh, en mm)

Cartons par couche

Couches par palette

Cartons par palette

Poids net palette (kg)

Poids brut palette (kg)

Dimensions palette (Lxlxh, en mm)

Bacs par palette