



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
20/02/2017

SORBET MIRABELLE

Descriptif général du produit

Couleur vert / jaune pâle
Goût typique du fruit mûr

Odeur légère et discrète
Texture douce et onctueuse

Liste complète des ingrédients

mirabelle, eau, sucre, sirop de glucose (**sulfites**), sirop de sucre inverti cristallisé, arôme naturel de mirabelle, eau-de-vie de mirabelle 50°, jus de citron, anti-oxydant : E300, stabilisant : E464, farine de graines de caroube, gomme de guar

Contient : anhydride sulfureux et sulfites .

Peut contenir des traces de : fruits à coques, lait.

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 |
|----------------|--------------|------------------|--------------------------|----------|-------------|-----------|--------|
| 133 | 565 | 0,1 g | 0,0 g | 32 g | 27 g | 0,4 g | 0,00 g |



SORBET MIRABELLE

conditionnement

| | 750 ml | 2.5 l |
|-----------------------------------|----------------|---------------|
| | 3576370720130 | 3576372520134 |
| Poids net bac (g) | 500 g | 1650 g |
| Poids brut bac (g) | 544 g | 1738 g |
| Dimensions bac (Lxlxh, en mm) | "192x128x48,5" | 170x148x135 |
| Bacs par carton | 12 | 8 |
| Poids net carton (kg) | 6 | 13,2 |
| Poids brut carton (kg) | 6,800 | 14,268 |
| Dimensions carton (Lxlxh, en mm) | 388x288x150 | 388x288x270 |
| Cartons par couche | 8 | 8 |
| Couches par palette | 10 | 5 |
| Cartons par palette | 80 | 40 |
| Poids net palette (kg) | 480 | 528 |
| Poids brut palette (kg) | 559 | 585 |
| Dimensions palette (Lxlxh, en mm) | 1200x800x1520 | 1200x800x1600 |
| Bacs par palette | 960 | 320 |