



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

Date de révisior
25/02/2025

GLACE PARFUM BUBBLE GUM

Descriptif général du produit

Couleur rose fluo

Goût goût artificiel de chewing gum

Odeur légère et discrète

Texture onctueuse, lisse et crémeuse

Liste complète des ingrédients

lait écrémé réhydraté, sucre, dextrose, **crème**, huile de coco, sirop de sucre, arôme, **beurre**, betteraves, carotte, protéines de **lait**, sirop de glucose, émulsifiant : mono et diglycérides d'acide gras, stabilisant : carraghénanes, farine de graines de caroube, gomme de guar

Contient : lait.

Peut contenir des traces de : arachides, 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
181	760	7,5 g	6,0 g	25 g	24 g	3,5 g	0,14 g



GLACE PARFUM BUBBLE GUM

conditionnement

	750 ml	2.5 l	5 l	8 l
	3576370710230	3576372510234	3576375010236	3576378010233
Poids net bac (g)	500 g	1650 g	3300 g	5280 g
Poids brut bac (g)	544 g	1738 g	3457 g	5430 g
Dimensions bac (Lxlxh, en mm)	"192x128x48,5"	170x148x135	360x165x120	360x255x143
Bacs par carton	12	8	4	2
Poids net carton (kg)	6	13,2	13,2	10,56
Poids brut carton (kg)	6,800	14,268	14,218	11,224
Dimensions carton (Lxlxh, en mm)	388x288x150	388x288x270	370x350x250	388x288x270
Cartons par couche	8	8	6	8
Couches par palette	10	5	6	5
Cartons par palette	80	40	36	40
Poids net palette (kg)	480	528	476	438
Poids brut palette (kg)	559	585	527	465
Dimensions palette (Lxlxh, en mm)	1200x800x1520	1200x800x1600	1200x800x1520	1200x800x1520
Bacs par palette	960	320	144	80
	C075MALA9	C25MALA99	C50MALA99	C80MALA99



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

Date de révision
03/07/2019

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 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
----------------	--------------	------------------	--------------------------	----------	-------------	-----------	-----



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