



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
03/03/2017

GLACE CHOCOLAT

Descriptif général du produit

Couleur marron foncé, uniforme
Goût typique du chocolat

Odeur légère et discrète
Texture onctueuse, lisse et crémeuse

Liste complète des ingrédients

lait écrémé réhydraté, sucre, **crème**, cacao en poudre 6%, dextrose, **beurre** d'Echiré, extrait naturel de vanille, fèves de cacao, huile de coco, protéines de **lactosérum**, sirop de glucose, sirop de sucre inverti, émulsifiant : E471, lécithine de **soja**, stabilisant : alginate de sodium, carraghénanes, farine de graines de caroube, gomme de guar, dont chocolat Guanaja 1%.

Contient : soja, lait.

Peut contenir des traces de : gluten, fruits à coques, 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 BI0 12/16-09/05	absence / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	VIDAS LDUO BI0 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
198	832	7,2 g	5,0 g	28 g	26 g	4,6 g	0,13 g



GLACE CHOCOLAT

conditionnement

	750 ml	2.5 l	5 l resto
	3576370710087	3576372510081	3576375110080
Poids net bac (g)	500 g	1650 g	3300 g
Poids brut bac (g)	544 g	1738 g	3458 g
Dimensions bac (LxIxh, en mm)	"192x128x48,5"	170x148x135	340x145x134
Bacs par carton	12	8	4
Poids net carton (kg)	6	13,2	13,2
Poids brut carton (kg)	6,800	14,268	14,222
Dimensions carton (LxIxh, en mm)	388x288x150	388x288x270	380x300x290
Cartons par couche	8	8	8
Couches par palette	10	5	5
Cartons par palette	80	40	40
Poids net palette (kg)	480	528	543
Poids brut palette (kg)	559	585	584
Dimensions palette (LxIxh, en mm)	1200x800x1520	1200x800x1600	1200x800x1520
Bacs par palette	960	320	160