



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
05/04/2022

GLACE PISTACHE

Descriptif général du produit

Couleur	vert pâle	Odeur	légère et discrète
Goût	typique de la pistache	Texture	onctueuse, lisse et crémeuse, croquant des éclats de pistache

Liste complète des ingrédients

lait écrémé réhydraté, sucre, **pistaches**, **crème**, dextrose, arôme naturel de **pistache**, **beurre**, concentré de citron, extrait de spiruline, huile de coco, protéines de **lait**, sel, sirop de glucose, émulsifiant : mono et diglycérides d'acide gras, extrait de carthame, stabilisant : farine de graines de caroube, gomme de guar, dont pâte de pistache pur fruit 4% et éclats de pistache 3%

Contient : lait, fruits à coques.

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

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
207	869	8,7 g	4,1 g	27 g	26 g	4,6 g	0,14 g



GLACE PISTACHE

conditionnement

	750 ml	2.5 l	5 l	8 l
	3576370710063	3576372510067	3576375010069	3576378010066
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 (LxIxh, 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 (LxIxh, en mm)	388x288x150	388x288x270	370x350x250	380x300x290
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 (LxIxh, en mm)	1200x800x1520	1200x800x1600	1200x800x1520	1200x800x1520
Bacs par palette	960	320	144	80



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
10/12/2019

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



conditionnement

Poids net bac (g)

Poids brut bac (g)

Dimensions bac (LxIxh, en mm)

Bacs par carton

Poids net carton (kg)

Poids brut carton (kg)

Dimensions carton (LxIxh, en mm)

Cartons par couche

Couches par palette

Cartons par palette

Poids net palette (kg)

Poids brut palette (kg)

Dimensions palette (LxIxh, en mm)

Bacs par palette