



P.A.E La caille
F-74350 Allonzier La Caille
Tél : +33(0)4.50.46.45.00
Fax : +33(0)4.50.46.45.09
E-Mail : glaces-des-alpes@wanadoo.fr

Pâtisserie glacée prête à décorer *BÛCHE GLACÉE Vanille - chocolat*

Date d'édition

18/06/2019

2000 ml

Descriptif général du produit

dessert glacé alliant une glace Vanille Bourbon, une glace chocolat et un cœur de meringue

Liste complète des ingrédients

Glace vanille 48% (Lait écrémé réhydraté, sucre, jaune d'œuf, dextrose, **beurre**, **crème**, extrait naturel de vanille 3,4%, émulsifiant E471, stabilisants : farine de graine de caroube, alginate de sodium, carraghénanes, gomme de guar, graines de vanille 0,04%, concentré de citron, extrait de carthame). **Glace parfum chocolat 48%** (Lait écrémé réhydraté, sucre, crème, cacao poudre 6% (présence possible de **soja**), dextrose, **beurre**, sucre inverti, sirop de glucose déshydraté, chocolat 1% (fèves de cacao, sucre, émulsifiant : lécithine de **soja**, extrait naturel de vanille (présence possible d'**arachide**), huile de coco, émulsifiant E471, stabilisants : farine de graines de caroube, alginate de sodium, carraghénanes, gomme de guar, protéines de **lactosérum**)).

Meringue (Sucre, blanc d'oeuf, épaississant : xanthane).

Information allergènes

Se reporter à la composition, fabriqué dans un atelier qui utilise : oeuf, lait et produits laitiers, fruits à coques, gluten, soja et arachide.

Analyses bactériologiques

Germes	Méthodes	Normes
Entérobactéries	NF V 08-54	< 10 germes / ml
Staphylocoques coagulase	NF EN ISO 6888-2	< 10 germes / ml
Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833	< 100000 germes / ml
<i>Salmonella</i>	VIDAS EASY SLM BIO 12/16-09/05	Absence /25g
<i>Listeria monocytogènes</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.

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.

Techniques de conservation : -20°C

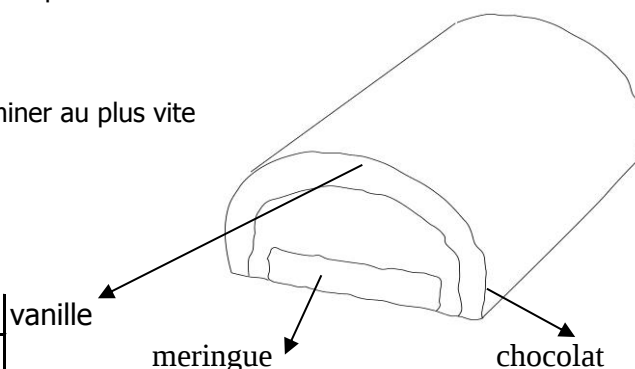
Durée de vie du produit : 24 mois.

Palettisation :

gouttières / carton	2
cartons par palette	96

Valeurs nutritionnelles moyennes :

valeurs nutritionnelles moyennes	100g
energie kj	810,52
calories kcal	222,41
glucides g	27,56
dont sucres g	26,05
protéines g	4,73
lipides g	7,73
dont saturés g	4,86



sel g	0,08
-------	------