

Pâtisserie glacée prête à décorer

BUCHÉ GLACÉE Vanille / Fraîse

Date d'édition

18/06/2019
2000 ML

Descriptif général du produit

dessert glacé alliant une glace Vanille Bourbon, un sorbet Fraîse 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, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, stabilisants : farine de graine de caroube, alginate de sodium, carraghénanes, gomme de guar, graines de vanille, concentré de citron, extrait de carthame). **Sorbet fraise 48%** (Purée de fraise 30%, sucre, eau, dextrose, sucre inverti, sirop de glucose, jus de citron (citron, sucre), stabilisant : pectine, farine de graines de caroube, gomme de guar), **Meringue** (sucre, blanc d'œuf, 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 :

Gencod

gouttières / carton	2
cartons par palette	96

Valeurs nutritionnelles moyennes :

valeurs nutritionnelles moyennes	100g
energie kj	725,41
calories kcal	172,05
glucides g	30,13
dont sucres g	29,13
protéines g	2,89
lipides g	4,35
dont saturés g	2,66
sel g	0,11

vanille

