



PREPARATION U.H.T. pour GLACE à l' ITALIENNE MONTAIGU Saveur LAIT

N° agrément sanitaire : FR 85.217.001 CE

Lieu de Fabrication : Montaigu (France)

Dénomination légale

Préparation stérilisée U.H.T. pour glace à l'italienne saveur lait

Description du produit

Préparation liquide stérilisée par "Ultra Haute Température" pour glace "soft" à l'italienne à base de lait et d'un complexe de stabilisants.

Ingrédients

Lait écrémé (74%) ; saccharose ; **crème** ; dextrose ; stabilisants : polydextrose, farine de graines de caroube, gomme guar ; émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras.

Spécifications

CARACTERISTIQUES			
Organoleptiques			
Aspect/Couleur	Homogène		
Goût	Neutre		
Texture	Très bonne tenue et homogénéité de la glace		
Physico-chimiques		CIBLES	TOLERANCES
Extrait sec total	30,0 %	-1,5 / +0,5	Méthode interne (selon NF ISO 6731)
VALEURS TYPIQUES*			
/			
Microbiologiques **		CIBLES	TOLERANCES
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence /25g	/	BKR 23/02 – 11/02

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energie	519 kJ / 123 kcal
Matières grasses	2,3 g
dont acides gras saturés	1,5 g
Glucides	23 g
dont sucres	23 g
Protéines	2,5 g
Sel	0,1 g

Ces valeurs sont des valeurs moyennes établies sur la base d'analyses, de calculs effectués à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés ou du calcul effectué à partir de données bibliographiques.

** selon le Règlement (CE) n°2073/2005 et ses modifications.

PREPARATION U.H.T. pour GLACE à l' ITALIENNE MONTAIGU Saveur LAIT

Conditionnement

Code article	Désignation	Gencod	Conditionnement
370	MIX GLACE 5.5 K LAIT	3242470003700	Outre de 5,5 kg

Les emballages sont conformes à la législation européenne en vigueur.

Mode d'emploi

La préparation pour glace est prête à l'emploi : bien agiter avant emploi et verser le produit dans les bacs de la machine.

Attendre que la préparation soit bien refroidie avant de réaliser les premières glaces "soft".
 Cette préparation convient à tous les types de machines de glace "soft" à l'italienne.

Mode de conservation

DDM	18 mois
Conservation	Température positive ≤ +18°C.
Conseils d'utilisation	Après ouverture, à conserver au froid (+6°C) et à consommer dans les 7 jours.

Sécurité des Aliments

OGM : ce produit n'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003

Ionisation : ce produit n'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

Allergènes : ce produit est conforme au Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

ALLERGENES	OUI	NON
Céréales contenant du gluten* et produits à base de ces céréales		X
Crustacés et produits à base de crustacés		X
Oeufs et produits à base d'œufs		X
Poissons et produits à base de poissons		X
Arachides et produits à base d'arachides		X
Soja et produits à base de soja		X
Lait et produits à base de lait	X	
Fruits à coque** et produits à base de ces fruits		X
Céleri et produits à base de céleri		X
Moutarde et produits à base de moutarde		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou mg/litre en termes de SO2)		X
Lupin et produits à base de lupin		X
Mollusques et produits à base de mollusques		X

* Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées.

** Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland.