



**PREPARATION U.H.T
pour GLACE à l'ITALIENNE MONTAIGU
Saveur CARAMEL AU BEURRE SALE**

N° agrément sanitaire : FR 85.217.001 CE

Lieu de Fabrication : Montaigu-Vendée (France)

Dénomination légale

Préparation stérilisée U.H.T. pour glace à l'italienne saveur caramel au beurre salé.

Description du produit

Préparation liquide stérilisée par "Ultra Haute Température" pour glace "soft" à l'italienne à base de lait écrémé additionné de crème, de caramel au beurre salé, d'un arôme naturel, d'un colorant, d'un complexe de stabilisants et de sel.

Ingrédients
Lait écrémé ; saccharose ; **crème** ; caramel au **beurre** salé (5%) : sirop de glucose, sucre, **beurre**, eau, **crème**, sel de Guérande ; stabilisants : polydextrose, farine de graines de caroube, gomme guar ; colorant : caramel ordinaire ; arôme naturel ; sel ; émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras ; correcteur d'acidité : citrate trisodique.

Spécifications

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

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energie	520 kJ / 123 kcal
Matières grasses	2,8 g
dont acides gras saturés	1,9 g
Glucides	22 g
dont sucres	21 g
Protéines	2,5 g
Sel	0,60 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 CAMEL AU BEURRE SALE

Conditionnement

Code article	Désignation	Gencod	Conditionnement
36360	MIX GLACE 5.5K CAR B.SALE	3242470363606	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 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
Œufs 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.