

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Crème glacée au chocolat avec chocolat belge (23%)

Saveur / Goût	Lait, chocolat	Tolérance(s)	/
Texture	Crème glacée onctueuse	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 360 jours entre -26°C et -18°C

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Pour apprécier pleinement la saveur et l'onctuosité, retirez votre crème glacée du congélateur 10 à 15 minutes avant de servir.

INGREDIENTS

Crème fraîche (29%), **lait** écrémé concentré, chocolat belge (13%) (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), sucre, copeaux de chocolat belge (10%) (pâte de cacao, sucre, beurre concentré, **beurre** de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), jaune d'**œuf**, cacao en poudre, arôme naturel de vanille.

Allergène(s): Lait, Œufs, Soja.

Contamination(s) croisée(s): Aucune.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	OUI	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- Origine produit fini: France - Estampille sanitaire: FR 62 817 030 CE

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1308	Energie (kcal)	314
Matières grasses (g)	20,7	dont acides gras saturés (g)	12,7
Glucides (g)	26,3	dont sucres (g)	24,4
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	4,5
Sel (g)	0,13		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Listeria monocytogenes	Absence dans 1g	Salmonella sp.	Absence dans 25g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g	Coliformes 30°C	< 10 ufc/g
Micro-organisme aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 8 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Pot : Carton 95%, Plastique PE 5% ; Couvercle: Plastique PP 100% ; Membrane : Plastique PET/PE	Carton	/
EAN 13 ou 14	3415581113716	3415580031134	/
Poids net (Kg)	400 g (min : 376 g - max : 443 g)	3,20	538
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	424 g	3,50	613
Dimensions L x l x h (mm)	100 x 100 x 104	372 x 195 x 111	1200 x 800 x 1700
EAN 128	/	OUI	OUI
Palettisation	Unités / palette 1344	Cartons / couches 12	Couches / palette 14 Cartons / palette 168

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.