



HD MACARON STRAWBERRY & RASPBERRY PIERRE HERME 95ML SURG

GLACE MACARON STRAWBERRY RASPBERRY HERME 95ML

**FICHE
TECHNIQUE**

PARTENAIRE N°1 DES PROS DE LA PIZZA

Code Article: 6100MACSR9

Code Douane: 21050099

Création: 05/04/2023

Mise à jour: 21/01/2025

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Crème glacée à la fraise et à la framboise avec une sauce à la framboise, et des morceaux de macarons (8%) colorés avec des concentrés de patate douce et carotte.

| | | | |
|---------------|--|--------------|---|
| Saveur / Goût | Fraise et framboise | Tolérance(s) | / |
| Texture | Crème onctueuse avec des morceaux de macaron | Tolérance(s) | / |

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DLC 360 jours à -18°C

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Pour plus d'onctuosité, retirez votre crème glacée du congélateur 10 à 15 minutes avant de servir.

INGREDIENTS

Crème fraîche (27,3%), **lait** concentré écrémé, sucre, eau, purée de framboises (4,8%), morceaux de fraises (3,8%), jaune d'**œuf**, farine d'**amande**, purée de litchis, beurre de cacao, blanc d'**œuf**, amidon de maïs, purée de framboises concentrée (0,4%), arôme naturel de fraise, jus de citron concentré, concentrés de patate douce et carotte, gélifiant (pectine), arôme naturel de framboise.

Allergène(s): Fruits à coques (Amandes), Lait, Œufs.

Contamination(s) croisée(s): Fruits à coques (Autres), Gluten.



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) | 1067 | Energie (kcal) | 256 |
| Matières grasses (g) | 14,8 | dont acides gras saturés (g) | 8,8 |
| Glucides (g) | 26 | dont sucres (g) | 25,3 |
| Fibres alimentaires (g) | 0,8 | Protéines (g) | 4 |
| Sel (g) | 0,13 | | |

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

| | | | |
|-----------------------------------|-----------------|-----------------------------|-------------------|
| Listeria monocytogenes | Absence dans 1g | Salmonella sp. | Absence dans 25 g |
| Staphylococcus aureus | < 100 ufc/g | Coliformes 30°C | < 1000 ufc/g |
| Micro-organisme aérobie mésophile | < 300 000 ufc/g | Anaérobie sulfite réducteur | < 10 ufc/g |
| Coliformes 44°C | < 10 ufc/g | | |

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

| | CARTON de 24 pièces | | | |
|---------------------------|---|-------------------------|-------------------------|--------------------------|
| | Unité | Carton | Palette | |
| Nature emballage | Pot : papier + plastique en PE (recyclable) ; Couvercle : plastique en PP (recyclable) ; Membrane : mélange de plastiques en PET (non recyclable) | Carton | / | |
| EAN 13 ou 14 | 3415587397714 | 3415580053143 | / | |
| Poids net (Kg) | 83 g | 1,99 | 310 | |
| Poids net égoutté (Kg) | / | / | / | |
| Poids brut (Kg) | 93 g | 2,36 | 393 | |
| Dimensions L x l x h (mm) | 70 x 70 x 60 | 295 x 228 x 126 | 1200 x 800 x 1660 | |
| EAN 128 | / | OUI | OUI | |
| Palettisation | Unités / palette 3744 | Cartons / couches 13 | Couches / palette 12 | Cartons / palette 156 |

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