GLACES ANTOLIN	FICHE TECHNIQUE N° **1659**	DATE : **14/11/2024**
ZAC le monestié, 16 rue Jean Monnet 34760 BOUJAN SUR LIBRON	**" Les Délices d'Antolin" Sorbet LIMONCELLO** 2,5 L - 1,5 Kg 3665018016596	Version **01** Responsable qualité Eva MARTORELL

DECLARATION DES INGREDIENTS

INGREDIENTS : Eau, sucre, sirop de glucose, limoncello 5,5 % (eau, alcool neutre, sucre, infusion d'écorces de citron, arômes naturels), préparation au goût de limoncello 3 % (dextrose, graisse végétale (coco), acidifiant : acide citrique, maltodextrine, alpha-dextrine (fibre végétale), amidon, épaississants : carboxymethylcellulose de sodium, gomme de guar, alginate de propane-1,2-diol, carraghénane, arôme naturel de citron, colorant : curcumine, arômes, jus de citron en poudre (0,9 %), protéines de pois, protéines de **soja**, arôme naturel de citron), sucre inverti. Stabilisants (hydroxypropylmethyl cellulose, pectines, farine de graines de caroube et de guar, dextrose).

Allergènes **Règlement (UE) n°1169/2011**	**Présence /Absence**
Céréales contenant du gluten	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'oeufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	A
Soja et produits à base de soja	P
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	A
Fruits à coques (noix, noisettes, amandes,…)	A
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	A
Anhydride sulfureux et sulfites	A
Lupin et produits à base de lupin	A
Mollusques et produits à base de mollusques	A

Fabriqué dans un laboratoire qui utilise : produits laitiers, oeufs, arachides, fruits à coque, gluten, soja, sulfites

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

TEXTURE : Fondante, peu molle, glissant, lisse
COULEUR : Jaune
ODEUR : Limoncello
GOUT : Caractéristique du limoncello

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeur moyenne pour 100 gr

Energie : 599 KJ / 141 Kcal
Matière grasse : 0,60 g
dont acides gras saturés : 0,50 g
Glucides : 31,20 g
dont sucres : 26,80 g
Protéines : 0,00 g
Sel : 0,02 g

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Microorganismes aérobies 30°C NF EN ISO 4833-1	∠ 100 000 UFC / g
Entérobactéries 30°C : NF V08-054	∠ 100 UFC / g
Staphylocoques à coagulase positive 37°C NF EN ISO 6888-1	∠ 10 UFC / g
Salmonella spp MSRV 12/05-464 validée NF ISO 16140	Non détecté dans 25 g
Listeria monocytogenes ALOA COUNT AES 10/5-09/06	100 UFC / g

CONDITIONNEMENT

Dimension bac : 17 x 14,8 x 13,5 (L x l x H)
Dimension carton : 34 x 30 x 13,5
UV par carton : 4
Nbr de carton / palette : 96
Nbr d'UV par palette : 384

Produit fabriqué en France par SAS ECL GLACES
16 rue Jean MONNET ZAC le monestié 34760
BOUJAN SUR LIBRON
Sans OGM ni ionisation
Durée de conservation : 24 mois à partir de la date de fabrication
Produit congelé à conserver à :-18°C
Conseil d'utilisation : Sortir 10 minutes avant de déguster, ne pas recongeler