GLACES ANTOLIN	FICHE TECHNIQUE N° **1604**	DATE : **05/03/2026**
ZAC le monestié, 16 rue Jean Monnet 34760 BOUJAN SUR LIBRON	**" Les Délices d'Antolin" Crème glacée MADELEINE avec morceaux de madeleines** 2,5 L - 1,5 Kg 3665018016046	Version **10** Responsable qualité Eva MARTORELL

DECLARATION DES INGREDIENTS

INGREDIENTS : Crème glacée 97 % : **Lait** écrémé réhydraté (eau, poudre de **lait**), sucre, **crème UHT** (**crème de lait**, stabilisant : carraghénanes), pâte de biscuit 6% (sirop de glucose, **lait** condensé sucré, **jaune d'œuf** pasteurisé, sucre, eau, arômes, amidon modifié, sel, colorants : extrait de paprika, arômes naturels), **beurre** concentré, **lait** des Pyrénées, sirop de glucose, sucre inverti. Inclusions 3 % : Morceaux de Madeleines Les Ecureuils (**Farine de blé**, sucre, **œufs**, huile végétale (colza), eau, glycérol, stabilisant : sorbitol, **lait** entier, sirop de sucre inverti, poudre à lever: disphosphate disodique, carbonate, acide de sodium, sel, arômes naturels citron et orange). Stabilisants (mono et diglycérides d'acides gras, farine de graines de caroube, gomme guar, sel, carraghénanes, maltodextrine).

Allergènes Règlement (UE) n°1169/2011	**Présence /Absence**
Céréales contenant du gluten	P
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'oeufs	P
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	A
Soja et produits à base de soja	A
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	P
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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

TEXTURE : Crémeuse, onctueuse, souple
COULEUR : Jaune
ODEUR : Madeleine
GOUT : Caractéristique de la madeleine

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

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeur moyenne pour 100 gr

Energie : 969 KJ / 231 Kcal
Matière grasse : 10,60 g
dont acides gras saturés : 6,90 g
Glucides : 30,30 g
dont sucres : 26,40 g
Protéines : 3,60 g
Sel : 0,22 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