| GLACES ANTOLIN | FICHE TECHNIQUE N° **1069** | DATE : **26/11/2024** |
|---|---|---|
| ZAC le monestié, 16 rue Jean Monnet<br>34760 BOUJAN SUR LIBRON | **" Les Délices d'Antolin" Crème glacée NOIX avec cerneaux de noix du Périgord**<br>2,5 L - 1,5 Kg<br>3665018010693 | Version **10**<br>Responsable qualité<br>Eva MARTORELL |

## DECLARATION DES INGREDIENTS

INGREDIENTS :Crème glacée 92% : **Lait** écrémé réhydraté (eau, poudre de **lait**), sucre, pâte de **noix** 10% ( **noix** 100%), **beurre** concentré, **lait** des Pyrénées, sirop de glucose, Inclusions 8% : Cerneaux de **noix** AOP du Périgord 8% Stabilisants (mono et diglycérides d'acides gras, farine de graines de caroube, gomme guar, sel, carraghénanes).

| **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 | A |
| Lait et produits à base de lait ( y compris le lactose ) | P |
| Fruits à coques (noix, noisettes, amandes,…) | P |
| 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 : Marron
ODEUR : Noix légère
GOUT : Caractéristique de la noix

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

## VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeur moyenne pour 100 gr

Energie : 926 KJ / 221 Kcal
Matière grasse : 14,20 g
dont acides gras saturés : 5,40 g
Glucides : 20,70 g
dont sucres : 18,30 g
Protéines : 2,60 g
Sel : 0,03 g

## CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

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