

GLACES ANTOLIN ZAC le monestié, 16 rue Jean Monnet 34760 BOUJAN SUR LIBRON	FICHE TECHNIQUE N° 4536	DATE : 27/04/2021
	" Les Délices d'Antolin" Sorbet ANANAS 1 L - 0,6 Kg 3665018045362	Version 11 Responsable qualité Gilles MARTIN-GROS

DECLARATION DES INGREDIENTS INGREDIENTS :Purée d’Ananas 55% (ananas 100%), eau, sirop de glucose, sucre cristal, sucre inverti, Jus de Citron jaune, stabilisants (farine de graines de guar et de caroube).
--

Allergènes Règlement (UE) n°1169/2011	Présence / Absence
Céréales contenant du gluten	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Cœufs et produits à base d’œufs	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)	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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
TEXTURE :	Fondante, peu molle, glissant, lisse
COULEUR :	Jaune
ODEUR :	Ananas
GOUT :	Caractéristique de l'ananas

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

VALEURS NUTRITIONNELLES
Valeur moyenne pour 100 gr
Energie : 526 KJ / 124 Kcal Matière grasse : 0,06 g dont acides gras saturés : 0,00 g Glucides : 29,42 g dont sucres : 28,83 g Protéines : 1,12 g Sel : 0,00 g

CONDITIONNEMENT
Dimension bac : 17 x 14,5 x 13,5 (L x l x H) Dimension carton : 39,5 x 19,5 x ,21 UV par carton : 9 Nbr de carton / palette : 60 Nbr d'UV par palette : 540

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES	
Microorganismes aérobies 30°C NF EN ISO 4833-1	∠ 300 000 / gr
Entérobactéries 30°C : NF V08-054	∠ 100 / gr
Staphylocoques à coagulase positive 37°C NF V 08-057-1	∠ 10 / gr
Salmonella spp MSRV 12/05-464 validée NF ISO 16140	abs. dans 25 gr

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