GLACES ANTOLIN	FICHE TECHNIQUE N° **2089**	DATE : **07/06/2023**
ZAC le monestié, 16 rue Jean Monnet 34760 BOUJAN SUR LIBRON	**Dessert Individuel** **NOUGAT MONTELIMAR** 4X150 mL - 4 X85g 3665018020890	Version **07** Responsable qualité Eva MARTORELL

DECLARATION DES INGREDIENTS

INGREDIENTS : **Lait** écrémé réhydraté (eau, poudre de **lait**), pâte de nougat de Montélimar 10% (**amandes** émondées grillées, sucre, sirop de glucose, miel, arôme naturel vanille, albumine **d'œuf**, pain azyme (fécule de pomme de terre, eau)), sucre, **beurre** concentré, **lait** des Pyrénées, sirop de glucose. Stabilisants (mono et diglycérides d'acides gras, farine de graines de caroube, gomme guar, sel, carraghénanes). Décors : **Pistaches** hachées, **noisettes** hachées caramélisées (**noisettes** torréfiés hachés 60 %, sucre), cubes de fruits confits tricolores (papaye, saccharose, conservateur : sorbate de potassium, colorant : sucre caramel, correcteur d'acidité : acide citrique, colorants : carmin, bleu brillant).

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	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,…)	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 :	Blanc avec décors taches de couleur
ODEUR :	Nougat de Montélimar
GOUT :	Caractéristique du nougat de Montélimar

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

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeur moyenne pour 100 gr

Energie : 1 012 KJ / 240 Kcal
Matière grasse : 11,40 g
dont acides gras saturés : 0,70 g
Glucides : 30,70 g
dont sucres : 29,40 g
Protéines : 3,20 g
Sel : 0,09 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 17 X 9 (L x l x H)
Dimension carton : 35X18X95
UV par carton : 2
Nbr de carton / palette : 150
Nbr d'UV par palette : 150

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