GLACES ANTOLIN	FICHE TECHNIQUE N° **1065**	DATE : **10/02/2026**
ZAC le monestié, 16 rue Jean Monnet 34760 BOUJAN SUR LIBRON	**" Les Délices d'Antolin" Crème glacée** **NOUGAT DE MONTELIMAR** **avec morceaux de nougat** 2,5 L - 1,5 Kg 3665018010659	Version **12** Responsable qualité Eva MARTORELL

DECLARATION DES INGREDIENTS

INGREDIENTS : Crème glacée 94,9 % : **lait** écrémé réhydraté (eau, poudre de **lait**), sucre, pâte de nougat de Montélimar 10 % (**amandes** émondées grillées, sucre, sirop de glucose, miel, pain azyme (fécule de pomme de terre, eau, huile de tournesol), **blanc d'œuf**, arôme naturel de vanille), **beurre** concentré, **lait** des Pyrénées, sirop de glucose. Inclusions 5,1 % : Brisures de nougat 1,7 % (**amandes** émondées grillées, sucre, sirop de glucose, miel, matière grasse végétale (coprah), **blanc d'œuf**, pain azyme (fécule de pomme de terre, eau, huile de tournesol), arôme naturel de vanille), **pistaches** hachées 1,7 %, **noisettes** hachées caramélisées 1,7 % (**noisettes** torréfiées hachées 60 %, sucre 40 %). 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	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 :	Jaune
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 :	1 017 KJ / 243 Kcal
Matière grasse :	11,60 g
dont acides gras saturés :	5,30 g
Glucides :	29,50 g
dont sucres :	25,80 g
Protéines :	4,60 g
Sel :	0,14 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