GLACES ANTOLIN	FICHE TECHNIQUE N° **1632**	DATE : **05/03/2026**
ZAC le monestié, 16 rue Jean Monnet 34760 BOUJAN SUR LIBRON	**" Les Délices d'Antolin" Crème glacée** **PALET BRETON** 2,5 L - 1,5 Kg 3665018016329	Version **07** Responsable qualité Eva MARTORELL

DECLARATION DES INGREDIENTS

INGREDIENTS : Crème glacée 94% : **Lait** écrémé réhydraté (eau, poudre de **lait**), sucre, pâte de biscuit 10 % (sucre, huile de tournesol, **farine de blé**, **beurre**, poudre de **lait** écrémé, **lactosérum** en poudre, émulsifiant: lécithines (tournesol), arôme naturel vanille, **oeuf** en poudre, sel), **beurre** concentré, **lait** des Pyrénées , sirop de glucose. Inclusions 6 % : morceaux de palets (**farine de blé**, **beurre**, sucre, **œufs**, sel, poudres à lever : carbonates d'ammonium et de sodium, acide citrique). 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	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 :	Brun
ODEUR :	Biscuit Breton
GOUT :	Caractéristique du biscuit au beurre Breton

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

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeur moyenne pour 100 gr

Energie : 1 062 KJ / 251 Kcal
Matière grasse : 11,40 g
dont acides gras saturés : 6,20 g
Glucides : 32,80 g
dont sucres : 27,60 g
Protéines : 4,20 g
Sel : 0,26 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