



GLACES

Triomphe

À L'ITALIENNE

FICHE TECHNIQUE

Parfum CHOCOLAT BIO (mise à jour le 19/04/2022)

Description

Préparation liquide pour machine à l'italienne. 100% des ingrédients agricoles sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié par Ecocert France (FR-BIO-01).

Caractéristiques particulières du produit :

- pH : 6.65 – 6.85
- Extrait sec : 30 %

Caractéristiques organoleptiques :

- Texture liquide
- Couleur et goût : caractéristiques du parfum



Dimensions

Poids total du produit : 4.6 kg

Poids net du produit fini : 4.5 kg

Défauts ou tolérances : + ou – 3 %

Composition

Ingrédients :

Eau, sucre*, **lait en poudre à 26% de matière grasse***, poudre de cacao* (4,1%), sirop de glucose*, correcteur d'acidité : E331, gomme xanthane.

*ingrédients issus de l'Agriculture Biologique (agriculture UE)

Pays d'origine du produit fini : France

Pays d'origine des principales matières premières :

- Poudre de lait : Belgique
- Sucre : France
- Poudre de cacao : Afrique de l'ouest

Produit soumis à l'étiquetage OGM : Non

Produit ionisé : Non

Allergènes :

- | | | |
|---|--|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou >10mg/L) | <input type="checkbox"/> Graines de sésame | <input type="checkbox"/> Moutardes |
| <input type="checkbox"/> Arachides | <input type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Œufs |
| <input type="checkbox"/> Céleri | <input checked="" type="checkbox"/> Lait y compris lactose | <input type="checkbox"/> Poisson |
| <input type="checkbox"/> Crustacés | <input type="checkbox"/> Lupin | <input type="checkbox"/> Soja |
| <input type="checkbox"/> Fruits à coques | <input type="checkbox"/> Mollusques | |

Peut contenir des traces de fruits à coques



Conservation

DDM à fabrication : 2 ans

Durée de vie après ouverture / DLC secondaire : 48 heures à + 1 et 4° C maxi

Température de stockage : température ambiante

Température de livraison : supérieure à 1 °C

Ne jamais congeler.

Mode d'emploi et conseils d'utilisation

La préparation est prête à l'emploi et a été spécialement composée pour être utilisée en machine "Soft Ice" pour glaces à l'Italienne.

Agiter la poche, déchirer un des coins supérieurs et verser l'intégralité du contenu dans la cuve de la machine;

Conditionnement

Poids net unitaire : 4.5 kg

Nombre de pièces par carton : 2

Emballages primaire et secondaire : poche souple PVC / carton

Palettisation : 81 cartons par palette (9 couches de 9 cartons) soit 162 poches par palette

Standards microbiologiques

Produit stérile, dépourvu de tout germe microbien.

Référence : arrêté du 30/03/94 + code des pratiques loyales des glaces alimentaires 11/00

- Salmonella / 25 g: absence
- Staphylocoques coagulasse positive / 1 g < 100
- Coliformes 30° / 1 g < 1000
- Micro-organismes Aérobie 30° / 1 g < 10
- Listeria monocytogènes: absence

Valeurs nutritionnelles

- Protéines: 3,56g/100g
- Glucides: 23,72/100g
- Lipides: 1,36g/100g
- Valeur énergétique: 514,1 kJ/100g ; 122,8kcal/100g