



PREPARATION pour GLACE à l'eau à l'Italienne MONTAIGU Saveur FRAISE

N° agrément sanitaire : FR 85.217.001 CE

Lieu de Fabrication : Montaigu-Vendée (France)

Dénomination légale

Préparation stérilisée pour glace à l'eau à l'italienne saveur fraise

Description du produit

Préparation liquide stérilisée pour glace "soft" à l'eau à l'italienne à base de purée de fraise aromatisée, de colorants naturels et d'un complexe de stabilisants.

Ingrédients

Eau ; saccharose ; dextrose ; purée de fraise ; sirop de glucose - fructose ; stabilisants : hydroxypropylméthylcellulose, farine de graines de caroube, gomme guar ; acidifiants : acide malique, acide citrique ; colorants : anthocyanes ; arôme.

Spécifications

CARACTERISTIQUES			
Organoleptiques			
Aspect/Couleur	Homogène		
Goût	Fraise		
Texture	Très bonne tenue et homogénéité de la glace		
Physico-chimiques		CIBLES	TOLERANCES
Brix	25 °	-1,5 / +0,5	Méthode interne
pH	2,90	+/- 0,20	FD V04-035
VALEURS TYPIQUES*			
/			
Microbiologiques **		CIBLES	TOLERANCES
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence / 25g	/	BKR 23/02 – 11/02

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energie	408 kJ / 96 kcal
Matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	24 g
dont sucres	24 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

Ces valeurs sont des valeurs moyennes établies sur la base d'analyses, de calculs effectués à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés ou du calcul effectué à partir de données bibliographiques.

** selon le Règlement (CE) n°2073/2005 et ses modifications.

PREPARATION pour GLACE à l'eau à l'Italienne MONTAIGU Saveur FRAISE

Conditionnement

Code article	Désignation	Gencod	Conditionnement
363	MIX GLACE 1.1 K FRAISE	3242470003632	Brique de 1,1 kg par 6
36351	MIX GLACE 5.5 K FRAISE	3242470363514	Outre de 5,5 kg

Les emballages sont conformes à la législation européenne en vigueur.

Mode d'emploi

La préparation pour glace est prête à l'emploi : bien agiter avant emploi et verser dans les bacs de la machine.

Attendre que la préparation soit bien refroidie avant de réaliser les premières glaces "soft".

Cette préparation convient à tous les types de machines de glace "soft" à l'italienne.

Mode de conservation

DDM	18 mois
Conservation	Température positive ≤ +18°C.
Conseils d'utilisation	Après ouverture de l'emballage, à conserver au froid (+6°C) et à consommer dans les 7 jours.

Sécurité des Aliments

OGM : ce produit n'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003

Ionisation : ce produit n'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

Allergènes : ce produit est conforme au Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

ALLERGENES	OUI	NON
Céréales contenant du gluten* et produits à base de ces céréales		X
Crustacés et produits à base de crustacés		X
Oeufs et produits à base d'œufs		X
Poissons et produits à base de poissons		X
Arachides et produits à base d'arachides		X
Soja et produits à base de soja		X
Lait et produits à base de lait		X
Fruits à coque** et produits à base de ces fruits		X
Céleri et produits à base de céleri		X
Moutarde et produits à base de moutarde		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou mg/litre en termes de SO2)		X
Lupin et produits à base de lupin		X
Mollusques et produits à base de mollusques		X

* Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées.

** Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland.