



**PREPARATION U.H.T.  
pour GLACE à l' ITALIENNE MONTAIGU  
Saveur NOIX DE COCO**

N° agrément sanitaire : FR 85.217.001 CE

Lieu de Fabrication : Montaigu (France)

**Dénomination légale**

Préparation stérilisée U.H.T. pour glace à l'italienne

**Description du produit**

Préparation liquide stérilisée par "Ultra Haute Température" pour glace "soft" à l'italienne à base de lait écrémé additionné de crème, d'un arôme et d'un complexe de stabilisants.

**Ingrédients**
**Lait écrémé** ; saccharose ; **crème fraîche** ; dextrose ; arôme de noix de coco ; polydextrose ; émulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras ; stabilisants : farine de caroube, gomme de guar.

**Spécifications**

CARACTERISTIQUES			
<b>Organoleptiques</b>			
Aspect/Couleur	Homogène		
Goût	Noix de coco		
Texture	Très bonne tenue et homogénéité de la glace		
<b>Physico-chimiques</b>			
	<b>CIBLES</b>	<b>TOLERANCES</b>	<b>METHODES</b>
Extrait sec total	30,0 %	-1,5 / +0,5	Méthode interne issue de la norme NF V04-367
	<b>VALEURS TYPIQUES*</b>		
	/		
<b>Microbiologiques **</b>			
	<b>CIBLES</b>	<b>TOLERANCES</b>	<b>METHODES</b>
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence /25g	/	Méthode ALOA

Valeurs nutritionnelles moyennes* pour 100 g	
Energie	524 kJ / 125 kcal
Matières grasses	2,2 g
dont acides gras saturés	1,5 g
Glucides	23 g
dont sucres	23 g
Protéines	2,5 g
Sel	0,1 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 U.H.T. pour GLACE à l' ITALIENNE MONTAIGU Saveur NOIX DE COCO

### Conditionnement

Code article	Désignation	Gencod	Conditionnement
36505	MIX GLACE 5.5 K NOIXCOCO	3242470365051	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 : il suffit de bien l'agiter avant emploi et de la 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

<b>DLUO</b>	18 mois
<b>Conservation</b>	Température positive < +18°C.
<b>Conseils d'utilisation</b>	Après ouverture, conserver à +6°C maximum et utiliser rapidement.

### 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
Œufs 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 SO <sub>2</sub> )		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.