

## CRÈME GLACÉE AU GOÛT DE CHOCOLAT

EAN 54 200532 0214 8

FICHE TECHNIQUE – 21/08/2023

**Ingrédients:** LAIT écrémé, CRÈME 21,1%, sucre, sirop de glucose, cacao maigre en poudre 4,0%, LACTOSÉRUM en poudre, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), stabilisants (gomme guar, farine de graines de caroube).

Peut contenir des traces de fruits à coque et œufs.

### Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g

Valeurs nutritionnelles	828 kJ 198 kcal
Glucides	24,9 g
- Dont sucres	20,9 g
Matières grasses	9,0 g
- Dont acides gras saturés	6,3 g
Protéines	3,7 g
Fibres alimentaires	1,2 g
Sel	0,11 g

### Allergènes:

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	-
Œuf	?
Poisson	-
Arachides	-
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	?
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Sulfites (E220 t/m E228)	-
Lupin	-
Mollusques	-

## CRÈME GLACÉE AU GOÛT DE CHOCOLAT

**EAN 54 200532 0214 8**

**FICHE TECHNIQUE – 21/08/2023**

### Dénomination légale

Crème glacée au goût de chocolat

Contenu : 5000 ml

2500 g e

### Critères microbiologiques

	m	M	n	c
Flore totale (30 °C)	100 000	500 000	5	2
Entérobactéries	10	100	5	2
Salmonella	0/25 g	0/25 g	5	0
Listeria monocytogenes	100	100	5	0
Staphylococcus aureus	10	100	5	2

m = but UFC

M = but UFC

c = max. nombre de monstres entre m et M

n = nombre de monstres

### Stockage

Conservation 23 mois après production

Conditions de stockage -18°C

### Sécurité de produit

#### Attestation OGM

Pour la production de ce produit seulement des matières premières non-OGM sont utilisées. Ce produit répond donc aux directives européennes relatives, à savoir CE 1829/2003 et CE 1830/2003. Selon ces directives, aucune déclaration OGM est nécessaire.

#### Attestation ionisation

Ni le produit, ni les ingrédients sont traités avec des rayonnements ionisation.