

Dénomination légale - legal denomination

Crème glacée à la fraise
Dairy ice cream strawberry

Ingrédients - Ingredients

lait écrémé pasteurisé; crème (lait) pasteurisée; sucre; sirop de glucose-fructose; préparation fraise (fraises (4,0%), sirop de glucose-fructose, saccharose, eau, phosphate de diamidon hydroxypropylé, arômes, farine de graines de caroube, pectine, anthocyanes, correcteurs d'acidité: acide citrique, citrates trisodique); lactosérum (lait) concentré; purée concentrée de fraises (3,6%); lactose (lait) et protéines de lait; émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras; épaississants: farine de graines de caroube, gomme guar, carraghénanes; jus concentré de betteraves rouges; arôme naturel; acidifiant: acide citrique.

pasteurized skimmed milk; pasteurized cream (milk); sugar; glucose-fructose syrup; strawberry preparation (strawberries (4,0%); glucose-fructose syrup; sucrose; water; hydroxy propyl distarch phosphate; flavourings; locust bean gum, pectin; anthocyanins; acidity regulators: citric acid, sodium citrate); concentrated whey (milk); strawberry puree concentrate (3.6%); lactose (milk) and milk proteins; emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; thickeners: locust bean gum, guar gum, carrageenan; concentrated beetroot juice; natural flavouring; acid: citric acid.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g - Average nutritional values for 100g

Valeur énergétique - Energy	805 kJ	192 kcal
Matières grasses - Fat	9,0 g	
dont acides gras saturés - of which saturated fatty acids	6,3 g	
Glucides - Carbohydrates	25,3 g	
dont sucres - of which sugars	23,8 g	
Protéines - Proteins	2,4 g	
Sel - Salt	0,10 g	

Caractéristiques microbiologiques - Microbiological characteristics

Entérobactéries	<10 /g
Staphylococcus aureus	<10 /g
Coliformes 30°C	<10 /g
Listeria Monocytogenes	<100 /g
Salmonelles	Absence /25g

Conservation - Preservation

Durée de conservation - Shelf life	24 mois à la production-24 months at production
Température de transport et de conservation - Transport and storage temperature	Les produits doivent être conservés à une température minimum de -18°C <i>Products must be kept at a temperature of at least -18°C</i>

Certifications + Agréments - Certifications + Approval number

Certifications : IFS Food - ISO 22000
 Agrément - Approval number : LU-L4 CE

OGM - GMO (UE 1829/2003 et 1830/2003)

Absence d'ingrédients génétiquement modifiés - GMO Free

Ionisation - Ionization

Absence d'ingrédients ionisés - Not ionized

Régime alimentaire - Suitability for specific forms of nutrition

Végétarien - Vegetarian	Adapté - Suitable
Végétalien / Végane - Vegan	Inadapté - Unsuitable

Allergènes - Allergens (UE 1169/2011)

	Présence produit - Presence in product
1 Céréales contenant du gluten - Cereals containing gluten	non- no
2 Crustacés et ses dérivés - Crustaceans and products thereof	non- no
3 Oeufs et ses dérivés - Eggs and products thereof	non- no
4 Poissons et ses dérivés - Fish and products thereof	non- no
5 Arachides et ses dérivés - Peanuts and products thereof	non- no
6 Soja et ses dérivés - Soybeans and products thereof	non- no
7 Lait et ses dérivés (y compris le lactose) - Milk and products thereof (including lactose)	oui - yes
8 Fruits à coques et ses dérivés - Nuts and products thereof	non- no
9 Céleri et ses dérivés - Celery and products thereof	non- no
10 Moutarde et ses dérivés - Mustard and products thereof	non- no
11 Sésame et ses dérivés - Sesame seeds and products thereof	non- no
12 Sulfites si > 10mg/kg (ou L) - Sulphites if > 10mg/kg (ou L)	non- no
13 Lupin et ses dérivés - Lupin and products thereof	non- no
14 Mollusques et ses dérivés - Molluscs and products thereof	non- no

Résidus chimiques et contaminants - Chemical residues and contaminants

Conforme à la réglementation Européenne en vigueur en termes de résidus et contaminants (aflatoxine M1, pesticides, métaux lourds, dioxines, PCB, mélamine et radioactivité).

According to European regulations in terms of aflatoxin M1, pesticides, heavy metals, dioxin, PCB, melamine and radioactivity

Unité consommateur - Consumer item

Type	Bac et couvercle en plastique 1L	
Dimensions (LxlxH)	196 x 128 x 68 mm	
Poids brut - <i>Gross weight</i>	570 g	±15g
Poids net - <i>Net weight</i>	523 g	±15g
Code EAN	5450007614253	

Caisse / Pack

Type	Carton	
Dimensions (LxlxH)	385 x 265 x 210 mm	
Nombre d'UC par caisse - <i>Cl/case</i>	12	
Code EAN	5450007314252	
Poids brut total indicatif	7064 g	

Palette - Pallet

Type	Europalette consignée - Returnable Europallet	
Nombre de couches/palette - <i>Number of layers/pallet</i>	7	
Nombre de caisses/couche - <i>Number of cases/layers</i>	9	
Nombre de caisses/palette - <i>Number of cases/pallet</i>	63	
Nombre d'UC/palette - <i>Number of Cl/pallet</i>	756	