

Dénomination légale - legal denomination

Crème glacée au goût vanille et café, avec décors en chocolat noir et chocolat blanc.
Vanilla and coffee flavoured ice cream with dark and white chocolate decorations.

Ingrédients - Ingredients

Lait écrémé; crème (**lait**); sucre; sirop de glucose-fructose; **lait** écrémé concentré; décors en chocolat noir et chocolat blanc 2,6% (sucre; pâte de cacao; beurre de cacao; poudre de **lait** entier; arôme naturel; émulsifiant : lécithine de **soja**; colorants : charbon végétal, oxyde de fer); caramel (sirop de glucose, eau, sucre); arôme vanille; arôme café; extrait de carotte; stabilisants : farine de graines de caroube, gomme guar, carraghénanes; émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras.

skimmed **milk**; cream (**milk**); sugar; glucose-fructose syrup; concentrated skimmed **milk**; dark and white chocolate decorations 2.6% (sugar; cocoa paste; cocoa butter; whole **milk** powder; natural flavouring; emulsifier: **soy** lecithin; colour: vegetable carbon, iron oxide); caramel (glucose syrup, water, sugar); vanilla flavouring; coffee flavouring; carrot extract; stabilisers: locust bean gum, guar gum, carrageenan; emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids.

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

Valeur énergétique - <i>Energy</i>	860 kJ	205 kcal
Matières grasses - <i>Fat</i>	10,3 g	
dont acides gras saturés - <i>of which saturated fatty acids</i>	7,2 g	
Glucides - <i>Carbohydrates</i>	24,6 g	
dont sucres - <i>of wich sugars</i>	23,4 g	
Protéines - <i>Proteins</i>	3,4 g	
Sel - <i>Salt</i>	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 - <i>Shelf life</i>	24 mois à la production-24 months at production
Température de transport et de conservation - <i>Transport and storage temperature</i>	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 - <i>Vegetarian</i>	Adapté - <i>Suitable</i>
Végétalien / Végane - <i>Vegan</i>	Inadapté - <i>Unsuitable</i>

Allergènes - Allergens (UE 1169/2011)

	Présence produit - Presence in product
1 Céréales contenant du gluten - <i>Cereals containing gluten</i>	non- no
2 Crustacés et ses dérivés - <i>Crustaceans and products thereof</i>	non- no
3 Oeufs et ses dérivés - <i>Eggs and products thereof</i>	non- no
4 Poissons et ses dérivés - <i>Fish and products thereof</i>	non- no
5 Arachides et ses dérivés - <i>Peanuts and products thereof</i>	non- no
6 Soja et ses dérivés - <i>Soybeans and products thereof</i>	oui - yes
7 Lait et ses dérivés (y compris le lactose) - <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	oui - yes
8 Fruits à coques et ses dérivés - <i>Nuts and products thereof</i>	non- no
9 Céleri et ses dérivés - <i>Celery and products thereof</i>	non- no
10 Moutarde et ses dérivés - <i>Mustard and products thereof</i>	non- no
11 Sésame et ses dérivés - <i>Sesame seeds and products thereof</i>	non- no
12 Sulfites si > 10mg/kg (ou L) - <i>Sulphites if > 10mg/kg (ou L)</i>	non- no
13 Lupin et ses dérivés - <i>Lupin and products thereof</i>	non- no
14 Mollusques et ses dérivés - <i>Molluscs and products thereof</i>	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	Boite
Dimensions (LxlxH)	250mm x 120mm x 96mm
Poids brut - <i>Gross weight</i>	611 g ± 15
Poids net - <i>Net weight</i>	513 g ± 15g
Code EAN	5450007618619

Caisse / Pack

Type	Carton
Dimensions (LxlxH)	385mm x 265mm x 210 mm
Nombre d'UC par caisse - <i>Cl/case</i>	6
Code EAN	5450007318618
Poids brut total indicatif	3888 g

Palette - Pallet

Type	Europalette consignée - <i>Returnable Europallet</i>
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>	378