

Dénomination légale - *legal denomination*

Glace au lait et au yaourt au goût sauce caramel au beurre salé et noix de pécan

Ingrédients - *Inredients*

Lait écrémé pasteurisé; yaourt (13,0%) (**lait** écrémé pasteurisé; poudre de **lait** écrémé; ferments lactiques); sauce caramel au beurre salé (13,0%) (**lait** sucré condensé (**lait**; saccharose); sirop de glucose-fructose; saccharose; eau; beurre (**lait**); épaississants: amidon modifié de maïs, carraghénanes; sel; émulsifiant: mono et diglycérides d'acides gras; acidifiants: citrate de sodium, nitrates de sodium; arôme; conservateur: sorbate de potassium); sucre; mix de bonbons au beurre (bonbons au beurre (sucre; sirop de glucose; crème (**lait**)); lactosérum concentré (**lait**); beurre (**lait**); sirop de sucre de canne; sel; émulsifiant: lécithines de soja; arôme); dextrose; sirop de caramel de sucre; arôme naturel); crème pasteurisée (**lait**); **noix de pécan** pralinées (5,0%) (**noix de pécan**; sucre cristallisé); sirop de glucose; poudre de lait écrémé; lactose (lait) et protéines de lait; lactosérum concentré (**lait**); maltodextrine; émulsifiant: mono et diglycérides d'acides gras; épaississants: farine de graines de caroube, gomme de guar, carraghénanes; ferments lactiques.

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

| | | |
|--|--------|----------|
| Valeur énergétique - <i>Energy</i> | 946 kJ | 225 kcal |
| Matières grasses - <i>Fat</i> | 6,5 g | |
| dont acides gras saturés - <i>of which saturated fatty acids</i> | 3,0 g | |
| Glucides - <i>Carbohydrates</i> | 37,3 g | |
| dont sucres - <i>of wich sugars</i> | 30,7 g | |
| Protéines - <i>Proteins</i> | 4,0 g | |
| Sel - <i>Salt</i> | 0,32 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 moins 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 Products must be kept at a temperature of at least -18°C |

Certifications + Agréments - *Certifications + Approval number*

Certifications : IFS Food
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 - <i>Presence in product</i> |
|---|---|
| 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> | oui - yes |

| | |
|---|---------|
| 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 | pots et couvercles, avec cuillère <i>pot and cover with a spoon</i> 200 ml | bac et couvercle <i>pot and cover</i> 950 ml |
|----------------------------------|---|--|
| Dimensions (LxlxH) | 89 x 89 x 62,5 mm | 196 x 128 x 68 mm |
| Poids brut - <i>Gross weight</i> | 125,5 g ± 5,0 g | 576,5 g ± 15 g |
| Poids net - <i>Net weight</i> | 112 g ± 5,0 g | 532 g ± 15 g |
| Code EAN | 5450007826038 | 5450007826106 |

Caisse / Pack

| Type | Carton - Pots 200 ml (82632) | Carton -Bacs 950 ml (82612) |
|---|---------------------------------|--------------------------------|
| Dimensions (LxlxH) | 291 x 194 x 120 mm | 385 x 265 x 210 mm |
| Nombre d'UC par caisse - <i>Cl/case</i> | 12 | 12 |
| Code EAN | 5450007326309 | 5450007326101 |

Palette - *Pallet*

| Type | Europalette consignée - <i>Returnable Europallet</i> | Europalette consignée - <i>Returnable Europallet</i> |
|---|---|---|
| Nombre de couches/palette - <i>Number of layers/pallet</i> | 10 | 7 |
| Nombre de caisses/couche - <i>Number of cases/layers</i> | 16 | 9 |
| Nombre de caisses/palette - <i>Number of cases/pallet</i> | 160 | 63 |
| Nombre d'UC/palette - <i>Number of Cl/pallet</i> | 1920 | 756 |