

CRÈME GLACÉE AUX FRAISES

EAN 54 200532 0942 0

FICHE TECHNIQUE – 24/07/2024

Ingrédients: LAIT écrémé, CRÈME, sucre, purée de fraises 10 %, sirop de glucose, lactose et protéines de LAIT, dextrose, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras; denrée alimentaire colorante: jus concentré de betteraves rouges; stabilisants: gomme guar, farine de graines de caroube; acidifiant: acide citrique; arôme naturel.

Peut contenir des traces d'œufs, d'arachides et de fruits à coque.

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g

Valeurs nutritionnelles	793 kJ
	189 kcal
Glucides	25 g
- Dont sucres	22 g
Matières grasses	8,6 g
- Dont acides gras saturés	6,0 g
Protéines	2,8 g
Sel	0,13 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 AUX FRAISES

EAN 54 200532 0942 0

FICHE TECHNIQUE – 24/07/2024

Si ces valeurs ne sont pas correctes, une analyse externe est effectuée :

	n	c	m	M
Flore totale (30 °C)	1	0	100 000 cfu/g	
Entérobactéries	1	0	100 cfu/g	
Salmonella	1	0	Absent / 25 g	
Listeria monocytogenes	1	0	Absent / 25 g	

*n = nombre d'unités à examiner

*c = lorsque, dans les n unités d'échantillonnage à examiner, la numération microbienne reste comprise entre m et M pour un nombre d'unités inférieur ou égal à c, le produit peut être accepté à condition qu'aucune autre unité d'échantillonnage ne présente une numération supérieure à m

*m = La valeur seuil

*M = La valeur maximale autorisée