

CRÈME GLACÉE AU GOÛT DE CHOCOLAT

EAN 54 200532 0941 3

FICHE TECHNIQUE – 24/07/2024

Ingrédients: LAIT écrémé, CRÈME, sucre, sirop de glucose, poudre de cacao 4,2%, LACTOSE et protéines de LAIT, dextrose, chocolat noir 1,2 % (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, arôme naturel de vanille), LAIT écrémé en poudre, émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras; stabilisants: gomme guar, farine de graines de caroube.

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

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g

Valeurs nutritionnelles	834 kJ 199 kcal
Glucides	23 g
- Dont sucres	20 g
Matières grasses	10 g
- Dont acides gras saturés	6,8 g
Protéines	3,8 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 AU GOÛT DE CHOCOLAT

EAN 54 200532 0941 3

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