



Cône glacé saveur vanille 120 ml / 66,9 g PassionFroid par Les Délices du Val Plessis

Référence : 68 871



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Gaufrette. Glace parfum vanille, décor glaçage cacao et nougatine. Carton de 36 pièces.
Dénomination réglementaire :	Glace saveur vanille (75,5%), gaufrette (14,2%), pâte à glacer au cacao maigre (8,9%), nougatine (1,4%).
Type de produit	Congelé - Congelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 2,408 kg.
Code douanier	21050010
Stampille sanitaire	FR 35.360.002 CE
Pays de transformation	France

Composition

Liste des ingrédients	Eau ; sucre ; graisse végétale (noix de coco) ; farine de BLE ; LACTOSE et protéines de LAIT ; sirop de glucose ; cacao maigre en poudre 0,9% ; émulsifiants : lécithines (SOJA), mono- et diglycérides d'acides gras d'origine végétale ; huile végétale (colza) ; AMANDES et NOISETTES 0,4%, en proportions variables ; stabilisants : farine de graines de caroube, gomme guar ; arôme ; colorant : caroténoïdes.
Absence de composants spécifiques	Sans arête , Sans polyphosphate ajouté , Sans sel ajouté , Sans porc , Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait , Fruit à coque , Gluten , Soja



PassionFroid
groupe pomona

Cône glacé saveur vanille 120 ml / 66,9 g PassionFroid par Les Délices du Val Plessis

Référence : 68 871

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
262	1 098	12	9,7	36	26	0,8	2,1	0,12
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,18	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	6	Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	66,9	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Salmonelle : m = abs/25g ufc/g ; M = abs/25g ufc/g
 Listeria : m = abs/25g ufc/g ; M = 100 ufc/g
 Flore Totale : m = 100000 ufc/g ; M = 1000000 ufc/g
 Enterobactéries : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
 Staphylocoques coagulase positive : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,067	0,028	Colis		
kg	1	0,415	Colis		
Colis	2,408	1	Colis	395 x 191 x 196	3061432138348
Couche	28,896	12	Colis		
Palette	231,168	96	Colis		3061432138683

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.