

Département Qualité et Développement	Fiche technique du produit CAMEL	
--------------------------------------	-------------------------------------	---

**Dénomination du produit:** Glace végétalienne et biologique et lait de tigresse au caramel

### Description du produit

Produit entièrement préparé, congelé et prêt à la consommation. Formé par un mélange homogène et pasteurisé de seulement un tiers (1/3) du lait de tigresse et des ingrédients suivants.

### Ingrédients

Lait de tigresse\*, saccharose\*, sucre caramélisé\*, maltodextrine\*, dextrose\*, inuline\* et stabilisants naturels (farine de graines de caroube, carraghénane). (\*ingrédients issus de l'agriculture biologique).

**Information nutritionnelle** - valeurs moyennes pour 100 g

Énergie	871 kJ/ 207 kcal
Matières grasses	5,3 g
dont acides gras saturés	0,7 g
Glucides	36 g
dont sucres	28 g
Fibres alimentaires	3,4 g
Protéines	2,4 g
Sel	0,14 g

### Paramètres physique-chimiques

Quantité nette (ml)	Plusieurs formats (460;2500;5000)
---------------------	--------------------------------------

### Caractéristiques microbiologiques

RT < 1x10<sup>6</sup> ufc/g. *E. coli*, *Salmonella* y *Listeria monocytogenes* ABSENT.

### Caractéristiques organoleptiques

Arôme et saveur typique du lait de tigresse au caramel. Couleur caractéristique. Texture crémeuse.

### Caractéristiques du conditionnement

Des pots de 525 ml ou des récipients en plastique d'aspect inox prêts à être placés directement dans une vitrine de 2500 ml ou 5000 ml, avec un couvercle en plastique et emballés dans une caisse en carton pour être manipulés pendant la distribution du produit.

### Informations sur les OGM et l'irradiation

Selon la législation en vigueur, ce produit n'est pas fabriqué à partir d'OGM (organismes génétiquement modifiés) et n'a pas été irradié.

Département Qualité et Développement	Fiche technique du produit <b>CAMEL</b>	
--------------------------------------	--	---

### Information sur les allergènes

Allergènes	Contient
<b>Céréales contenant du gluten</b> , à savoir blé (comme épeautre et blé de Khora-san), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	Non
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés.	Non
<b>Oeufs</b> et produits à base d'oeufs.	Non
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons.	Non
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachide.	Non
<b>Soja</b> et produits à base de soja.	Non
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose).	Non
<b>Fruits à coque</b> , à savoir: amandes ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), noisettes ( <i>Corylus avellana</i> ), noix ( <i>Juglans regia</i> ), noix de cajou ( <i>Anacardium occi-dentale</i> ), noix de pécan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistaches ( <i>Pistacia vera</i> ), noix de Macadamia ou du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcoo-liqués, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.	Non
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri.	Non
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde.	Non
<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame.	Non
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO<sub>2</sub> total</b> pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.	Non
<b>Lupin</b> et produits à base de lupin.	Non
<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques.	Non

### Mode d'emploi

Pour profiter au maximum de votre Runakay, sortez-le du congélateur quelques minutes avant de le consommer. Il doit être consommé entre -12 et -14 °C.

### Conditions de stockage et de distribution

Stocker à -18 °C. La température doit être surveillée en permanence pendant le stockage et la distribution. Contrôle de la température dans les étalages commerciaux (vitrines) par les vendeurs.

### Conseils de conservation après ouverture de l'emballage

Une fois décongelé, ne pas recongeler.

### Vie utile

Un an et demi conformément à ce qui est exposé dans les conditions de stockage.

Certification  
biologique



Agriculture UE /non UE

Licence V-label

