

Département Qualité et Développement	<b>Fiche Technique du Produit COCOA &amp; BANANA</b>	
--------------------------------------	--	---

**Dénomination du produit:** Glace végétalienne et biologique à la banane et au cacao

### Description du produit

Glace élaborée à partir des purées de banane, jus de datte concentré, pâte d'amande, lait de coco en poudre et cacao, aromatisée à la vanille. Produit entièrement préparé, surgelé et prêt à consommer.

### Ingrédients

Eau, puré de banane\*, jus de datte concentré\*, pâte d'**amande**\*, inuline\*, cacao en poudre\*, lait de coco en poudre, stabilisant naturel (farine de graines de caroube), vanille en poudre\*. (\*ingrédients issus de l'agriculture biologique).

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

Énergie	565 kJ/ 134 kcal
Matières grasses	3,7 g
dont acides gras saturés	1,2 g
Glucides	21 g
dont sucres	17 g
Fibres alimentaires	4,1 g
Protéines	2,6 g
Sel	0,04 g

### Paramètres physique-chimiques

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

### Caractéristiques microbiologiques

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

### Caractéristiques organoleptiques

Arôme et saveur typique du cacao et banane. Couleur typique du jus de dattes concentré. Texture crémeuse.

### Caractéristiques du récipient

Pot en carton de 525ml ou récipient en plastique d'aspect inox prêt à être placé directement dans une vitrine à glaces de 2500ml ou 5000ml,, avec couvercle en plastique et emballés dans un carton permettant la manipulation et distribution du produit.

### Informations sur les OGM et l'irradiation

Selon les réglementations en vigueur, le produit n'est pas fabriqué à partir de OGM (organismes génériquement modifiés) et n'a pas été irradié.

Département Qualité et Développement	Fiche Technique du Produit COCOA & BANANA	
--------------------------------------	--	---

### Information sur allergènes

ALLERGÈNES	CONTIENT
<b>Céréales contenant du gluten</b> à savoir: blé (comme l'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'oeuf.	Non
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons.	Non
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachides	Non
<b>Soja</b> et produits à base de soja.	Non
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris la 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 occidentale</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 dérivés, sauf les fruits à coques utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole.	Oui, <b>amandes</b>
<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 10mg/kg ou 10mg/litre en termes de SO2 total</b> , pour les produits prêts à être consommé ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.	Non
<b>Lupins</b> et produits à base de lupins.	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 y -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 plus recongeler.

### Vie utile

Un an et demi conformément aux conditions de stockage

Certification  
biologique



Licence V-label

