

Département Qualité et Développement	Fiche Technique du Produit CHOCO & COCO	
---	--	---

Dénomination du produit: Glace végétalienne et biologique au coco et chocolat

Description du produit

Glace élaborée à partir de la pâte d'amande, coco et chocolat biologique. Produit entièrement préparé, surgelé et prêt à être consommé.

Ingrédients

Glace: eau, sucre*, lait de coco en poudre*, pâte d'**amandes***, sucre inverti*, glucose*, dextrose*, stabilisant naturel (farine de graines de caroube) et émulsifiant (lecithine de **soja***). (*ingrédients issus de l'agriculture biologique)

Veiné: pâte de cacao*, sugar*, beurre de cacao*, huile de tournesol*, émulsifiant (lecithine de **soja***). (*ingrédients issus de l'agriculture biologique).

Information nutritionnelle - Valeurs moyennes pour 100g

Énergie	840 kJ/ 200 kcal
Matières grasses	8,6 g
dont acides gras saturés	4,5 g
Glucides	28 g
dont sucres	20 g
Fibres alimentaires	1,1 g
Protéines	2,3 g
Sel	0,01 g

Paramètres physique-chimiques

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

Caractéristiques microbiologiques

RT < 1x10⁶ ufc/g. *E. coli*, *Salmonella* et *Listeria monocytogenes* ABSENCE

Caractéristiques organoleptiques


Arôme et saveur typique de chocolat et coco. Couleur typique du coco avec morceaux de chocolat. 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 HAZELNUT & CHOCOLATE	
---	---	---

Information sur allergènes

ALLERGÈNES	CONTIENT
Céréales contenant du gluten 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
Crustacés et produits à base de crustacés	Non
Oeufs et produits à base d'oeuf.	Non
Poissons et produits à base de poissons.	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Non
Soja et produits à base de soja.	Oui, soja
Lait et produits à base de lait (y compris la lactose)	Non
Fruits à coque , 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, amande
Céleri et produits à base de céleri.	Non
Moutarde et produits à base de moutarde.	Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre en termes de SO2 total , pour les produits prêts à être consommé ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.	Non
Lupins et produits à base de lupins.	Non
Mollusques 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 surveillé 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

