



GLACES DE LYON S.A.S.

8, Impasse du Renivet

38150 SALAISE SUR SANNE

Tél. : +33(0)4-74-29-87-47

Fax : +33(0)4-74-29-87-48

Email : contact@glacesde lyon.fr

Sorbet plein fruit
Mangue Alphonso d'Inde 2,5l
45% de fruit
Glaces de Lyon

Codification : FT.S25MANG06.04

Date de création : 01/07/2016

Date de révision : 26/12/2023

Code douanier : 21050010

Dénomination légale: Sorbet plein fruit à la mangue Alphonso d'Inde

Descriptif général du produit :

Couleur : orange homogène
Goût : typique de la mangue
Odeur : discrète et sans odeur désagréable
Texture : onctueuse, sans cristaux de glace

Liste complète des ingrédients :

Purée de mangue 45%, eau, sucre, dextrose, épaississant : gomme de xanthane, stabilisants : pectine et gomme de guar, jus de citron

Fabriqué dans un atelier qui utilise : œuf, lait et produits laitiers, fruits à coque, gluten, soja et arachides.

Caractéristiques microbiologiques (critères FCD, catégorie 4.10) :

Germes	Normes	Tolérance
Entérobactéries à 30°C	m < 10 germes / g	3 m
Staphylocoques coagulase + à 37°C	m < 10 germes / g	3 m
Microorganismes à 30°C	m < 100000 germes / g	3 m
<i>Salmonella</i>	m = absence / 25g	Aucune
<i>Listeria monocytogenes</i>	m = absence / 25g	Aucune

Garanties et allégations possibles:

OGM : non concerné par l'étiquetage spécifique des OGM tel que défini par les règlements européens 1829/2003 et 1830/2003.

Traitement ionisant : ne subit pas de traitement ionisant.

Nanomatériaux : ne contient pas de nanomatériaux manufacturés tels que définis par le règlement 1169/2011.

Résidus chimiques et contaminants: conforme à la réglementation européenne en vigueur.

Allégations possibles:

Sans colorant	Oui
Sans arôme artificiel	Oui

Sans conservateur	Oui
-------------------	-----

Conditions de conservation et de stockage:

Conservation : A conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Durée de vie du produit : 24 mois

Valeurs nutritionnelles (d'après calcul conformément au règlement INCO):

	Pour 100g
Energie (en kcal)	135
Energie (en kJ)	571
Matières grasses (en g)	<0,5
- dont acides gras saturés (en g)	<0,1
Glucides (en g)	33
- dont sucres (en g)	32
Fibres alimentaires (en g)	1
Protéines (en g)	<0,5
Sel (en g)	0,02

Conditionnement		
UVC	Dimensions du bac (mm)	170 x 148 x 135
	Volume net (L)	2,5
	Poids net (kg)	1,625
	Poids brut (kg)	1,715
	EAN	3433872520579
COLIS	Dimensions du carton (mm)	374 x 298 x 288
	Nb. d'UVC par carton	8
	Poids net (kg)	13
	Poids brut (kg)	14,04
	EAN	13433872520576
PALETTE	Nb. de cartons par couche	8
	Nb. de couches par palette	5
	Nb. de cartons par palette	40
	Dimensions (mm)	800 x 1200 x 1800
	Poids net (kg)	520
	Poids brut (kg)	577
	EAN	NA