



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

Crème glacée  
Caramel, beurre et sel de  
Guérande 2,5L  
Glaces de Lyon

**Codification :** FT.C25CABS06.04

**Date de création :** 16/02/2016

**Date de révision :** 02/05/2024

**Code douanier :** 21050091

**Dénomination légale :** Crème glacée au caramel, au beurre et au sel de Guérande

**Descriptif général du produit :**

**Couleur :** marron homogène  
**Goût :** typique du caramel avec poinet de sel  
**Odeur :** discrète et sans odeur désagréable  
**Texture :** onctueuse, sans cristaux de glace

**Liste complète des ingrédients :**

LAIT écrémé réhydraté, caramel 25,6% (sirop de glucose, sucre, LAIT concentré sucré, CREME, eau), CREME, BEURRE 4%, sirop de glucose déshydraté, sucre, caramel aromatique 0,6% (sucre, eau), émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, stabilisants : farine de caroube, alginate de sodium, carraghénanes et gomme de guar, sel de Guérande 0,3%.

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 spp</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	Non
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)	174
Energie (en kJ)	731
Matières grasses (en g)	6
- dont acides gras saturés (en g)	4,2
Glucides (en g)	26
- dont sucres (en g)	23
Fibres alimentaires (en g)	<0,5
Protéines (en g)	3,9
Sel (en g)	0,46

Conditionnement		
UVC	Dimensions du bac (mm)	170 x 148 x 135
	Volume net (L)	2,5
	Poids net (kg)	1,5
	Poids brut (kg)	1,59
	EAN	3433872510860
COLIS	Dimensions du carton (mm)	374 x 298 x 288
	Nb. d'UVC par carton	8
	Poids net (kg)	12
	Poids brut (kg)	13,04
	EAN	13433872510867
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)	480
	Poids brut (kg)	537
	EAN	NA