

Description du produit

Dénomination légale : crème glacée
 Dénomination de vente : crème glacée Plombières au Kirsch AOC de Fougères
 Marque Commerciale : La Belle Aude
 Code produit : P550PLO100
 Quantité nominale : volume net = 550 mL poids net = 371 g
 Conservation : à conserver à - 18°C
 Date de durabilité minimale : 24 mois
 Produit certifié *Sud de France*



Ingrédients : lait entier 48% (origine France), morceaux de fruits confits (griotte, raisin, écorce d'orange, écorce de citron, cédrat) macérés au Kirsch 13%, crème de lait, sucre, sirop de glucose, lait écrémé en poudre, beurre concentré (lait), Kirsch de Fougères AOC 2%, extrait d'écorce d'orange, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras (origine colza), épaississants : farine de caroube, farine de guar.
 Traces possible de sulfites



Conseil d'utilisation : placez votre crème glacée au réfrigérateur 30 minutes avant de servir. Utilisez une cuillère trempée dans de l'eau tiède pour plus de facilités. Remplacez la crème glacée au congélateur immédiatement après utilisation.

Déclaration nutritionnelle pour 100g

Valeurs nutritionnelles moyennes	/ 100 g
Valeur énergétique	926 KJ 221 Kcal
Matières grasses	10 g
Dont acides gras saturés	6,3 g
Glucides	26 g
Dont sucres	23 g
Fibres alimentaires	0,4 g
Protéines	3,5 g
Sel	0,18 g
Alcool	1,6 g

Caractéristiques du produit

Caractéristiques organoleptiques :

Goût : crème glacée aux saveurs caractéristique de la recette Plombières

Couleur : jaune très pale

Caractéristiques physico-chimiques :

Matières sèches totales : **39.01% +/- 1,5**

Caractéristiques microbiologiques :

Les critères microbiologiques fixés par la Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD) version 2020 et le règlement (CE) 2073/2005 sont respectés.

Germes recherchés	Quantité	m	M	n	c	Commentaires
Germes à 30°C*	1g	100 000	500 000	5	2	*Sauf glaces au yaourt ou lait fermenté
Entérobactéries	1g	10	100	5	2	
Staphylocoques Coag +	1g	10	100	5	2	
Salmonella*	25g	Non détecté/25g	Non détecté/25g	5	0	* Uniquement pour les glaces à base de lait
Listeria Monocytogenes	25g	Non détecté/25g*	Non détecté/25g*	5	0	*ou dérogations prévues par le règlement CE N°2073/2005 (100/g pour tout produit consommé sans décongélation)

Légende :

- n : Nombre d'unité dont se compose l'échantillon.
- c : Nombre maximal d'unité de l'échantillon qui peut être compris entre m et M.
- m : Valeur seuil pour le nombre de bactérie par gramme.
- M : Valeur maximale admissible pour le nombre de bactérie par gramme.

Contrôles sur le produit

Contrôles sur les matières premières : chaque matière première est contrôlée dès la réception

Contrôles en cours de fabrication : sur le mix avant le glaçage et le conditionnement

Contrôles sur le produit fini : des contrôles libératoires sont effectués sur le produit fini dont des tests microbiologiques

Sécurité alimentaire

Allergènes : liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire selon le règlement (UE) n°1169/2011 ou règlement INCO :

Allergènes	Présence dans le produit	Présence sur la ligne	Présence sur le site
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	Absence	Absence	Présence*
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence	Absence	Absence
Œufs et produits à base d'œufs	Absence	Présence*	Présence*
Poissons et produits à base de poisson	Absence	Absence	Absence
Arachides et produits à base d'arachides	Absence	Absence	Absence
Soja et produits à base de soja	Absence	Présence*	Présence*
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	Présence	Présence	Présence
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits	Absence	Présence*	Présence*
Céleri et produits à base de céleri	Absence	Absence	Absence
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence	Absence	Absence
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence	Absence	Absence
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)	Traces (<10mg/kg)	Traces (<10mg/kg)	Traces (<10mg/kg)
Lupin et produits à base de lupin	Absence	Absence	Absence
Mollusques et produits à base de mollusques	Absence	Absence	Absence

* Pas de contamination croisée possible de par nos procédures (stockage, fabrication, nettoyage)

OGM : Ce produit ne contient aucun ingrédient contenant des OGM. Ainsi, il n'est pas soumis à déclaration et/ou étiquetage selon les règlements (CE) n°1829/2003 et (CE) 1830/2003.

Ionisation : Ce produit ne subit aucun traitement par ionisation et ne contient aucun ingrédient ayant subi un traitement par ionisation.

Contaminants : Ce produit ne présente aucune teneur en contaminants (mycotoxines, métaux lourds, PCB, dioxine) supérieure à celles prévues par le règlement (CE) n° 1881/2006.

Pesticides : Ce produit ne contient aucun ingrédient dont les Limites Maximales de Résidus de pesticides sont dépassées, conformément au règlement (UE) n° 396/2005.

Radioactivité : Ce produit ne contient aucun ingrédient contenant des traces de radioactivité.

Emballage : Ce produit est conditionné dans un emballage conforme aux règlements cadre (CE) 1935/2004 et (CE) 10/2011 relatifs aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

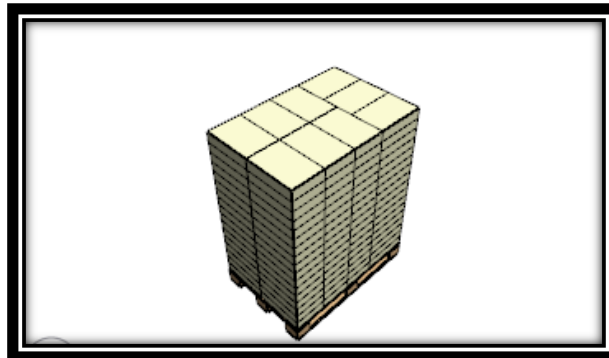
Traçabilité et HACCP : L'analyse des risques, par la méthode HACCP, et la traçabilité sont mises en œuvre et respectées conformément aux règlements européens (CE) 178/2002 et (CE) 852/2004. La traçabilité prend en compte les approvisionnements en matières et emballages, la transformation et la distribution du produit fini.

Conditionnement et palettisation

Conditionnement : Le produit est conditionné dans un emballage en carton (pâte à papier) avec un film intérieur en polyéthylène.

Palettisation : Référence : 01B

Schéma :



Hauteur de palette : $1.360\text{m} + 0.15\text{m} = 1.51\text{m}$

Nombre UVC/palette : $6 \text{ UVC} \times 9 \text{ cartons} \times 17 = 918 \text{ UVC}$

Nombre d'intercalaires : 1 intercalaire/palette à l'étage 8 ou 9

Transport : Il doit garantir une température minimale de -18°C du chargement à la livraison chez le client.

Rédigé et vérifié par : **Sylvia JULIEN**
Responsable Qualité, Recherche & Développement

Approuvé par : **Stéphane ALAUX**
Responsable production

Validé par : **Maxime JARNE**
Directeur administratif et financier