



FICHE TECHNIQUE

Crème glacée Rousquille en pot 550ml



Créé le : 18-12-2023

Version : 1

Page 1/4

Description du produit

Dénomination légale : crème glacée
Dénomination de vente : crème glacée Rousquille
Marque Commerciale : La Belle Aude
Code produit : P550ROU100
EAN 13 : 3760015742506
Quantité nominale : poids net = 356 g
Conservation : à conserver à - 18°C
Date de durabilité minimale : 24 mois
Produit certifié *Sud de France*



Crème Glacée Rousquille (14%)

Ingrédients : lait entier 62% (origine France), brisures de Rousquille 14% (Farine de blé, sucre, huile de colza, œufs (5,9%), miel, jaune d'œuf (2,3%), sirop de glucose, blanc d'œuf (1,3%), jus de citron, poudre à lever : bicarbonate d'ammonium, sel, arôme naturel de citron et arôme naturel d'anis), crème de lait, sucre, sirop de glucose, lait écrémé en poudre, jus de citron, gomme d'acacia, anis vert (0.15%), épaississants : farine de caroube, farine de guar.
Peut contenir des traces de **fruits à coque**.

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 | 721 KJ 173 Kcal |
| Matières grasses | 7,5 g |
| Dont acides gras saturés | 3.9 g |
| Glucides | 22 g |
| Dont sucres | 16 g |
| Fibres alimentaires | 0,8 g |
| Protéines | 4,1 g |
| Sel | 0,18 g |

Caractéristiques du produit

Caractéristiques organoleptiques :

Goût : crème glacée au saveur caractéristique de la Rousquille

Couleur : beige clair avec des brisures de rousquille

Caractéristiques physico-chimiques :

Matières sèches totales : **37.2% +/- 1,5**

Caractéristiques microbiologiques :

Les critères microbiologiques fixés par la Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD) 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 | Présence | Présence | Présence |
| Crustacés et produits à base de crustacés | Absence | Absence | Absence |
| Œufs et produits à base d'œufs | Présence | 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) | Absence | Présence | Présence |
| Lupin et produits à base de lupin | Absence | Absence | Absence |
| Mollusques et produits à base de mollusques | Absence | Absence | Absence |

* Risque de contamination croisée maîtrisé

**Susceptible de contenir des traces

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.

FICHE TECHNIQUE

Crème glacée Rousquille en pot 550ml

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.

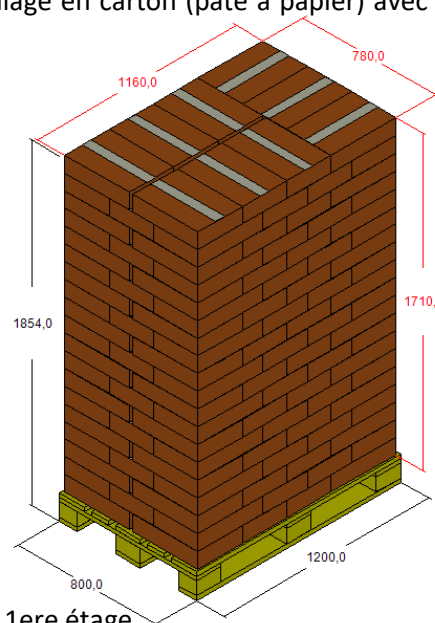
La traçabilité prend en compte les approvisionnements en matières et emballages, la transformation et la distribution du produit fini.

Conditionnement et palettisation

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

Palettisation : Référence : 02B

Schéma :



Hauteur de palette : 1.70m + 0.15m = **1.85m**

Nombre UVC/palette : 6 UVC x 9 cartons x 19 = **1026 UVC**

Nombre d'intercalaires : 1 intercalaire/palette entre la palette 1ere étage

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

Rédigé et vérifié par : **Frédérique DEBEAUVAIS**
Responsable Qualité & Sécurité

Approuvé par : **Stéphane ALAUX**
Responsable production

Validé par : **Kevin WALSH**
Directeur opérationnel