

**CROQUANTIN VANILLE 640 g**

Famille de produit :	Spécialité individuelle glacée		
Désignation commerciale du produit :	CROQUANTIN VANILLE		
Dénomination légale de vente (descriptif du produit) :	Crème glacée vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar 69%, éclats de noisettes et amandes caramélisées 26%, cœur de meringue 4% - produit surgelé		
Volume (en L) :	1.080 L	Volume détaillé :	8 x 135ml
Poids net (en kg) :	0.640 kg	Poids net détaillé :	8 x 80g

Date de mise à jour :  Code VIF:  Etat de la fiche :

Visuel produit :



Fabriqué en France par :

ERHARD PÂTISSIER GLACIER  
7 rue du Stade  
68290 Masevaux  
Tél. : +33 (0)3 89 38 07 50  
Email : contact@erhard-desserts.com

 Code emballer : 

 Nomenclature douanière : 

 DLUO (en mois) : 

Liste d'ingrédients :

Crème glacée vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar (69,7%) : LAIT entier pasteurisé de la ferme, CRÈME pasteurisée de Bretagne, sucre, jaune d'OEUF, LACTOSE et protéines de LAIT, dextrose, sirop de glucose déshydraté, extrait de vanille Bourbon de Madagascar 0,8%, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, gélifiants : farine de graines de caroube - gomme guar, graines de vanille épuisées 0.07%, extrait de racine de curcuma.  
Eclats de noisettes et amandes caramélisées (26%) : sucre, AMANDES, NOISETTES.  
Meringue (4,3%) : sucre, blanc d'OEUF.

Traces éventuelles de GLUTEN, ARACHIDE, SOJA et autres FRUITS À COQUE.  
Les informations en majuscules sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

Suivi bactériologique conforme au règlement CE 2073/2005. Les produits commercialisés par nos établissements ne sont pas soumis à l'étiquetage OGM au sens des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 et n'ont pas subi de traitement ionisant (directive CE n°99/2 du 22/02/1999). Cette déclaration est basée sur les éléments communiqués par nos fournisseurs de matière première.

Allergènes :

Nature des allergènes	P/CC/A
(P : Présence / CC : Contamination croisée / A : Absence)	
Lait, produits laitiers et dérivés	P
Céréales contenant du gluten	CC
Soja et produits à base de soja	CC
Oeuf et produits à base d'œuf	P
Arachide et produits à base d'arachide	CC
Fruits à coque et produits dérivés	P+CC
Graines de sésame et produits à base de sésame	A
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Sulfites et dioxyde de soufre en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO <sup>2</sup>	A
Lupin et produits à base de lupin	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Mollusques et produits à base de mollusques	A
Poissons et produits à base de poissons	A

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g
Valeur énergétique	1311 kJ 314 kcal
Matières grasses	17 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	6.3 g
Glucides	35 g
<i>Dont sucres</i>	29 g
Fibres alimentaires	1.5 g
Protéines	6.0 g
Sodium	0.05 g
<i>Soit sel</i>	0.11 g

Conservation :

Au congélateur\*\*\* (-18°C).  
A consommer de préférence avant fin : voir sur le côté de l'emballage.  
NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ.

 Conditionnement UVC : 

Conseil de dégustation :

Sortir du congélateur quelques minutes avant de déguster.

 Nb de langues sur le pack : 

Palettisation :

Nb UVC/colis	1
Nb colis/couche	11
Nb couches/palette	25
Nb colis/palette	275
Nb UVC/palette	275

	UV	Colis	Palette
Longueur (en cm)	37.30 cm	37.30 cm	120 cm
Largeur (en cm)	21.00 cm	21.00 cm	80 cm
Hauteur (en cm)	7.90 cm	7.90 cm	213 cm
Poids net (en kg)	0.640 kg	0.640 kg	176 kg
Poids brut (en kg)	0.842 kg	0.842 kg	252 kg

Code EAN 13 - UVC   
Code EAN 14 - colis   
Code EAN 128 - palette

 Etat de la fiche :