



POLE SUD

CRÈME GLACÉE A L'AMARENA, SAVEUR AMARENA  
AMARENA ICE CREAM  
HELADO DE LECHE AMARENA

PRODUIT FABRIQUE EN FRANCE / MADE IN FRANCE / PRODUCTO FABRICADO EN FRANCIA

## GAMME GLACIERS – GLACES

| Code article<br>Item number<br>Código artículo | Volume<br>Volume<br>Volume | Code EAN<br>EAN code<br>Código EAN | Poids net par piece<br>Net weight per tub<br>Peso neto por pieza | Poids brut par piece<br>Gross weight per tub<br>Peso bruto por pieza | Poids net par colis<br>Net weight per box<br>Peso neto por paquete | Poids brut par colis<br>Gross weight per box<br>Peso bruto por paquete |
|--|----------------------------|------------------------------------|--|--|--|--|
| 92861  | 2,5L                       | 3328859286107                      | 1,5 kg   | 1,585 kg   | 6,0 kg   | 6,5 kg   |
| 93762  | 6L                         | 3328859376204                      | 3,6 kg   | 3,748 kg   | 7,2 kg   | 7,656 kg   |
| 93275  | 7,5L                       | 3328859327503                      | 4,5 kg   | 4,637 kg   | /  | /  |

## COMPOSITION / INGREDIENTS / COMPOSICIÓN

**Ingrédients:** Eau, crème fraîche (**LAIT**), sucre, sauce griotte 11,9% [Sucre, eau, sirop de glucose, jus de griotte 9,5%, amidon modifié, acidifiant: acide citrique, correcteur d'acidité: E331, épaississant E406, arômes, colorants: E120, E163], lait écrémé reconstitué (**LAIT**), morceaux de griottes confites 9,55% [Griottes 92%, sucre, sirop de glucose, eau, acidifiant: acide citrique, jus de griottes concentré 0,6%, colorant: E 163, arômes], lactose (**LAIT**), sirop de glucose, protéines de lait (**LAIT**), stabilisants: farine de graines de caroube, farine de graines de guar, carraghénanes, émulsifiant: mono & diglycérides d'acide gras, poudre de bulgare (**LAIT**). **Contient lait. Fabriqué dans un atelier manipulant également du gluten, œufs, soja, fruits à coque.**

**Ingredients:** Water, fresh cream (**MILK**), sugar, morello cherry sauce 11,9% [Sugar, water, glucose syrup, Morello cherry juice 9,5%, modified starch, citric acid, E331, E406, flavours, colourings: E120, E163], reconstituted skimmed milk (**MILK**), Morello cherry pieces 9,55% [Morello cherries 92%, sugar, glucose syrup, water, citric acid, Morello cherries concentrated juice 0,6%, colouring : E163, flavours], lactose (**MILK**), glucose syrup, milk proteins (**MILK**), stabilizers: carob bean gum (E410), guar flour (E412), carrageenan (E407), emulsifier: mono & di glycerides of fatty acids (E471), powder Bulgarian yoghurt (**MILK**). **Contains milk. Made in a workshop using gluten, eggs, soya, nuts.**

**Ingredientes:** Agua, crema fresca (**LECHE**), azúcar, salsa de guindas 11,9% [Azúcar, agua, jarabe de glucosa, zumo de guindas 9,5%, almidón modificado, ácido cítrico, E331, E406, aromas, colorantes: E163, E120], leche desnatada reconstituida (**LECHE**), trocitos de guindas 9,55% [Guindas 92%, azúcar, jarabe de glucosa, agua, ácido cítrico, zumo de guindas concentrado 0,6%, colorante E163, aromas], lactosa (**LECHE**), jarabe de glucosa, proteínas de leche (**LECHE**), estabilizantes: Harina de semillas de algarroba, harina de semillas de guar, carragenina (E407), emulsionante: mono y diglicéridos de ácido graso, búlgaro en polvo (**LECHE**). **Contiene leche. Fabricado en un obrador utilizando también gluten, huevos, soja, frutos a cáscaras.**

## VALEURS NUTRITIONNELLES (méthode par calcul) / NUTRITIONAL VALUES (by calculated method) / VALORES NUTRICIONALES\*(Método por cálculo)

Suivant le règlement étiquetage 1169/2011CE Art.30 / According to the Regulation (UE) 1169/2011CE Art.30 / Según el Reglamento (UE) 1169/2011CE Art.30

|   |     |
|---|-----|
| Energie / Energy / Energía en KJ/100g                               | 705 |
| Energie / Energy / Energía en Kcal/100                              | 169 |
| Matières grasses / Fat content / Materias grasas en g/100g          | 9,0 |
| dont saturées / saturated fat acid / Ácido graso saturado en g/100g | 5,9 |
| Glucides / carbohydrates/ glúcidos en g/100g                        | 22  |
| dont sucres / sugar / azúcar en g/100g                              | 18  |
| Protéines / proteins / proteínas en g/100g                          | 0,3 |
| Sel / salt / sal en g/100g  | 0,2 |

## OGM et IONISATION / GMO and IONIZATION / OGM v

Ce produit et les matières premières entrant dans la composition ne contiennent pas d'OGM et ne sont ni issus ni produits à base de matière génétiquement modifiée. En conséquence, nos produits ne nécessitent aucune obligation d'étiquetage complémentaire conformément aux réglementations 1829/2003/CE et 1830/2003/CE liées à l'étiquetage OGM.

Ce produit et les matières premières entrant dans la composition n'ont subi de traitement d'ionisation.

This product and the raw materials used for its manufacture have not been genetically modified or derived from GMO's as defined by EC regulation 1829/2003/CE and 1830/2003/CE. An irradiation process has not treated this product and the raw materials used in its production.

Este producto y las materias primas que forman parte de su composición no contienen OGM y no provienen de productos creados a partir de materias genéticamente modificadas. Así pues, nuestros productos no están obligados a un etiquetaje complementario según las regulaciones 1829/2003/CE y 1830/2003/CE relativas al etiquetaje de OGM. Este producto y las materias primas que conforman la composición no han sido objeto de tratamientos de ionización.

CRÈME GLACÉE A L'AMARENA, SAVEUR AMARENA  
AMARENA ICE CREAM  
HELADO DE LECHE AMARENA

## CRITERES BACTERIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / CRITERIOS

- Règlements 852 et 853 – 2004 : Paquet Hygiène / No. 852 and No. 853 – 2004 : hygiene package / Reglamentos 852 y 853 – 2004 : Paquete Higiene
- Règlement 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires / and No. 2073/2005 regarding microbiological criteria for foodstuff / Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.

|  |   |   |
|--|---|---|
| <b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b><br><br><b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b><br><br><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> | Salmonella  | Absence dans 25 g /<br>None in 25 g /<br>ausencia en 25 g |
|  | Listeria monocytogenes  | < 100 ufc /g  |
|  | Staphylocoques coagulase (+) « Glace au lait frais »                          | < 100 ufc/g (m =10 et M =100)                             |
|  | E.Coli « Sorbet »   | 10 ufc/g  |
|  | Entérobactéries<br>Enterobacterias<br>Enterobacterias "Glaces & crème glacée" | < 100 ufc/g (m =10 et M =100)                             |
|  | Flore totale<br>Total flora<br>Total flora                                    | < 300 000 ufc/g   |

## DUREE DE VIE ET DLUO / BEST BEFORE DATE / DURACION Y FECHA LIMITE DE CONSUMO

Date de fabrication + 24 mois à -18°C  
Date of manufacture +24 months at -18°C  
Fecha de fabricación +24 meses a -18°C

MODALITES DE CONSERVATION ET CONDITION DE MISE EN ŒUVRE / PROCEDURES FOR STORAGE AND USE  
/ MODALIDADES DE CONSERVACIÓN Y CONDICIÓN DE APLICACIÓN

Transport à - 18°C (l'arrêté du 21 décembre 2009 Annexe 1) Pour de courtes périodes limitées aux opérations de manutention lors des opérations de chargement et de déchargement des aliments, il peut être toléré, à la surface de l'aliment, une légère élévation de température. Pour des aliments surgelés, cette élévation ne pourra dépasser 3° C, de sorte que la température à la surface des aliments n'excède jamais -15° C. Consommer en l'état. Température de service :-16°C à -18°C. **NE JAMAIS RECONGELER LE PRODUIT S'IL A ETE DECONGEELE.**

Transport at - 18°C (the decree of December 21, 2009) For short periods of time limited to the operations of handling during loading and unloading of the goods, a light rise in temperature can be tolerated on the surface of goods. For deep-frozen foods, this rise should not exceed 3° C, so that the temperature on the surface of food never exceeds -15° C. Consume frozen. Temperature of service: between - 16°C and -18°C.

**DO NOT REFREEZE A DEFROSTED PRODUCT**

Transporte a - 18°C (Decreto de 21 de diciembre de 2009) En caso de periodos cortos limitados a las operaciones de manipulación en las operaciones de carga y descarga de los alimentos, se puede tolerar, en la superficie del alimento, una ligera subida de temperatura. En cuanto a los alimentos congelados, este aumento no podrá sobrepasar los 3°C, de manera que la temperatura en la superficie de los alimentos no llegue a superar los -15°C. Listo para consumir. Temperatura de servicio:-16°C à -18°C.

**NO CONGELAR EL PRODUCTO UNA VEZ DESCONGELADO**

## INFORMATIONS LOGISTIOUES / LOGISTICAL INFORMATION / INFORMACIÓN

| Code article<br>Article code<br>Código artículo | Conditionnement<br>Packaging<br>Acondicionamiento                     | Dimension<br>Size mm<br>Dimensión | Pièces carton<br>Pieces per box<br>Piezas caja | Cartons rang<br>boxes per layer<br>Cajas filas | Rangs par palette<br>layers per pallet<br>Filas paleta | Cartons par palette<br>Boxes per pallet<br>Cajas paleta | Unités palette<br>Units per pallet<br>Unidades paleta |
|---|---|-----------------------------------|--|--|--|---|---|
| 92861   | 2,5L BAC PLASTIQUE PS SUPER CHOC BLANC<br>COUVERCLE EN PS CHOC NAT    | 170X148X138                       | 4  | 8  | 12   | 96  | 384   |
| 93762   | 6L BAC PLASTIQUE PS SUPER CHOC INOX<br>COUVERCLE EN PS CHOC NATUREL   | 340X145 H175                      | 2  | 6  | 4  | 24  | 48  |
| 93275   | 7,5L BAC PLASTIQUE PS SUPER CHOC INOX<br>COUVERCLE EN PS CHOC NATUREL | 344X244 H60                       | 1  | 8  | 5  | 40  | 40  |

Distributeur / Distributor/ Distribuidor: La Compagnie des Desserts 4, rue des Romains, 11200 Lézignan-Corbières, FRANCE

Fabricant / Manufacturer / Fabricando: Pole Sud 4, rue des Romains, 11200 Lézignan-Corbières, FRANCE