

GLACE ROCHER NOISETTE
HAZELNUTS ROCHER ICE CREAM
HELADO ROCHER AVELLANA

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

GAMME CREATIONS ORIGINALES – GLACES

Code article Article code Código artículo	Volume Volume Volume	Code EAN EAN code Código EAN	Poids Net par piece Net Weight per tub Peso Neto por pieza	Poids brut par piece Gross weight per tub Peso bruto por pieza	Poids Net par colis Net Weight per box Peso Neto por paquete	Poids brut par colis Gross weight per box Peso bruto por paquete
92934	2,5l	3328859293404	1,5 kg	1,585 kg	6,0 kg	6,5 kg
93839	6l	3328859383901	3,3 kg	3,448 kg	6,6 kg	7,056 kg

COMPOSITION / INGREDIENTS / COMPOSICIÓN

Ingrédients: Eau, pâte noisette chocolat 34% [Sucre, matière grasse végétale non hydrogénée (tournesol, palme), noisette 12%, lait écrémé en poudre, cacao en poudre, émulsifiant lécithine de tournesol, arôme] (**FRUITS A COQUE, LAIT**), sucre, noisettes enrobées de chocolat au lait 4% [Chocolat au lait 40% (sucre, beurre de cacao, lait écrémé en poudre, pâte de cacao, lactosérum en poudre, matière grasse laitière anhydre, lait entier en poudre, émulsifiant lécithine de soja, arômes), noisettes 38%, sucre, miel] (**FRUITS A COQUE, LAIT, SOJA**), gaufrettes au chocolat au lait 4% [Chocolat au lait (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arômes), gaufrettes (farine de froment, sucre, coprah, fécule de pomme de terre, sel, sucre caramélisé, émulsifiant lécithines soja/ tournesol, arôme), sucre, agent d'enrobage gomme de shellac, gomme arabique, cacao en poudre] (**LAIT, SOJA, GLUTEN**), lactose (**LAIT**), sirop de glucose, protéines de lait (**LAIT**), stabilisants: farine de graine de caroube, farine de graine de guar, carraghénane, émulsifiant: mono & diglycérides d'acide gras. **Contient lait, gluten, soja, fruits à coque. Fabriqué dans un atelier manipulant également d'œufs.**

Ingredients: Water, hazelnuts chocolate 34% [Sugar, no hydrogenated vegetable oils and fats (sunflower, palm), hazelnuts 12%, skimmed milk powder, cocoa powder, emulsifier sunflower lecithin, flavouring] (**NUTS, MILK**), sugar, cocoa hazelnuts 4% [Milk chocolate 40% (sugar, cocoa butter, skimmed milk powder, cocoa mass, whey powder, anhydrous matter fat dairy, whole milk powder, emulsifier soy lecithin, natural vanilla flavour), hazelnuts 38%, sugar, honey] (**NUTS, MILK, SOYA**), chocolate waffle pieces 4% [Milk chocolate (sugar, cocoa butter, whole milk powder, cocoa mass, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavour), wafer granules (wheat flour, sugar, coconut oil, potato starch, salt, caramelized sugar, soy/ sunflower lecithin, vanilla natural flavour), sugar, polishing agent gum shellac, arabic gum, cocoa powder] (**MILK, SOYA, GLUTEN**), lactose (**MILK**), glucose syrup, milk proteins (**MILK**), stabilisers: carob bean gum (E410), guar flour (E412), carrageenan (E407), emulsifier: mono & di glycerides of fatty acids (E471). **Contains milk, gluten, soya, nuts. Made in a workshop using eggs.**

Ingredientes: Agua, pasta de chocolate con avellana 34% [Azúcar, materia grasa vegetal no hidrogenada (girasol, palma), avellana 12%, leche en polvo, cacao en polvo, emulsionante: lecitina de girasol, aroma] (**FRUTOS DE CASCARAS, LECHE**), azúcar, avellana con chocolate 4% [Chocolate con leche 40% (azúcar, mantequilla de cacao, leche en polvo, pasta de cacao, lacto suero en polvo, mantequilla, leche entera en polvo, emulsionando lecitina de soja, aroma), avellana 38%, azúcar, miel] (**FRUTAS A CÁSCARA, LECHE, SOJA**), trozos de barquillos chocolate 4% [chocolate con leche (azúcar, mantequilla de cacao, leche entera en polvo, pasta de cacao, emulsionando: lecitina de soja), barquillos (harina de trigo, azúcar, copra, fécula de patata, sal, azúcar caramelo, emulsionante: lecitina de soja/girasol, aromas), azúcar, agente de recubrimiento de goma Shellac, goma arábica]] (**LECHE, SOJA, GLUTEN**), lactosa (**LECHE**), jarabe de glucosa, proteínas de leche (**LECHE**), estabilizantes: harina de semillas de algarroba, harina de semillas de guar, carragenina, emulsionante: mono y diglicéridos de ácido graso. **Contiene leche, gluten, soja, frutos a cáscaras. Fabricado en un obrador utilizando también huevos.**

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	1115
Energie / Energy / Energía en Kcal/100	267
Matières grasses / Fat content / Materias grasas en g/100g	15
dont saturées / saturated fat acid / Ácido graso saturado en g/100g	3,9
Glucides / carbohydrates/ glúcidos en g/100g	30
dont sucres / sugar / azúcar en g/100g	29
Protéines / proteins / proteínas en g/100g	2,3
Sel / salt / sal en g/100g	0,3

OGM et IONISATION / GMO and IONIZATION / OGM y IONIZACIÓN

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.

GLACE ROCHER NOISETTE
HAZELNUTS ROCHER ICE CREAM
HELADO ROCHER AVELLANA

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.

CRITERES BACTERIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / CRITERIOS BACTERIOLÓGICO

- 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.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Salmonella	Absence dans 25 g / None in 25 g / 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 Enterobacterias	< 100 ufc/g (m =10 et M =100)
	Entero bacterias "Glaces & crème glacée"	
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
	Flore totale Total flora 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, p 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 DECONGELE.**

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 LOGISTIQUES / LOGISTICAL INFORMATION / INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Code article Article code Código artículo	Conditionnement Packaging Acondicionamiento	DIMENSION SIZE DIMENSION	Pièces carton Pieces box Piezas caja	Cartons rang boxes per layer Cajas filas	Rangs par palette layers per pallet Filas paleta	Cartons par palette Boxes per pallet Cajas paleta	Unités palette Units per pallet Unidades paleta
92934	2,5L BAC PLASTIQUE PS SUPER CHOC BLANC COUVERCLE EN PS CHOC NAT	170X148X138	4	8	12	96	384
93839	6L BAC PLASTIQUE PS SUPER CHOC INOX COUVERCLE EN PS CHOC NAT	340X145X175	2	6	4	24	48

Fabricant / Manufacturer / Fabricando: Compagnie des desserts 4, rue des romains 11200 Lézignan- Corbières

Usine / Factory / Fabrica: Pole Sud 4, rue des romains 11200 Lézignan- Corbières