



POLE SUD

CREME GLACEE A LA FRAISE  
STRAWBERRY ICE CREAM  
HELADO DE LECHE FRESAPRODUIT FABRIQUE EN FRANCE / MADE IN FRANCE / PRODUCTO FABRICADO EN FRANCIA  
GAMME TRADITION – GLACES VERSION ECO

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
92492	5l	3228859249201	2,66 kg	2,818 kg	5,32 kg	5,796 kg

## COMPOSITION / INGREDIENTS / COMPOSICIÓN

**Ingrédients:** Eau, lait écrémé reconstitué (**LAIT**), sucre, purée de fraise 12% (90% fraise, sucre), beurre fin (**LAIT**), lactose (**LAIT**), sirop de glucose, protéines de lait (**LAIT**), stabilisants: farine de graines de caroube, farine de graines de guar, carraghénanes, émulsifiant: mono et diglycérides d'acide gras, arôme naturel de fraise, colorant extrait de betterave 0,128% (E162).

**Contient lait. Fabriqué dans un atelier manipulant également du gluten, œufs, soja, fruits à coque.**

**Ingredients:** Water, reconstituted skimmed milk (**MILK**), sugar, strawberry puree 12% (strawberries 90%, sugar), butter (**MILK**), glucose syrup, lactose (**MILK**), milk proteins (**LAIT**), stabilizers: carob bean gum (E410), guar flour (E412), carrageenan (E407), emulsifier: mono & di glycerides of fatty acids (E471), natural strawberry flavouring, red colouring dehydrated beets (E162).

**Contain milk. Made in a workshop using gluten, eggs, soya, nuts.**

**Ingredientes:** Agua, leche desnatada reconstituída (**LECHE**), azúcar, puré de fresa 12% (Fresas 90%, azúcar), mantequilla (**LECHE**), lactosa (**LECHE**), jarabe de glucose, proteínas de leche (**LECHE**), estabilizantes: harina de semillas de algarroba, harina de semillas de guar, carragenina, emulsionante: mono y digliceridos de ácido graso, aroma natural de fresa, colorante rojo extracto de remolacha (E162).

**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	800
Energie / Energy / Energía en Kcal/100	190
Matières grasses / Fat content / Materias grasas en g/100g	8
dont saturées / saturated fat acid / Ácido graso saturado en g/100g	5
Glucides / carbohydrates/ glúcidos en g/100g	29
dont sucres / sugar / azúcar en g/100g	27
Protéines / proteins / proteínas en g/100g	< 1
Sel / salt / sal en g/100g	0,2

## 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.

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.

CREME GLACEE A LA FRAISE  
STRAWBERRY ICE CREAM  
HELADO DE LECHE FRESA

## 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.

<b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b>  <b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>  <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	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 Enterobacterias "Glaces & crème glacée"	< 100 ufc/g (m =10 et M =100)
	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, 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 LOGISTIQUES / LOGISTICAL INFORMATION / INFORMACIÓN

Code article Article code Código articulo	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
92492	5L BAC PLASTIQUE PS SUPER CHOC BLANC COUVERCLE EN PS CHOC NATUREL	340X145X134	2	8	12	96	192

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