

SORBET YUZU  
YUZU SORBET  
SORBETE YUZU

PRODUIT FABRIQUE EN FRANCE / MADE IN FRANCE / PRODUCTO FABRICADO EN FRANCIA  
GAMME CREATION ORIGINALES - SORBETS

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
91151	0,75l	3328859115100	0,45 kg	0,491 kg	2,7 kg	3,051 kg
92796	2,5l	3328859279604	1,5 kg	1,585 kg	6,0 kg	6,5 kg

## COMPOSITION / COMPOSITION / COMPOSICIÓN

**Ingrédients:** Eau 53,4%, sucre 16,7%, jus de yuzu 15% (yuzu 100%), sirop de glucose 8,05%, polydextrose 5,6%, jus de citron concentré 1%, stabilisants : gomme de xanthane, pectine, gomme de guar.

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

**Ingredients:** Water 53,4%, sugar 16,7%, yuzu juice 15% (yuzu 100%), glucose syrup 8,05%, polydextrose 5,6%, lemon juice concentrate 1%, stabilizers 0,45%: xanthan gum (E415), pectine (E440), guar gum.

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

**Ingredientes:** Agua 53,4%, azúcar 16,7%, zumo de yuzu 15% (yuzu 100%), jarabe de glucosa 8,05%, polydextrose 5,6%, zumo de limón concentrado 1%, estabilizantes: goma xantana, pectina, goma de guar.

**Fabricado en un obrador utilizando también leche, 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	489
Energie / Energy / Energía en Kcal/100	115
Matières grasses / Fat content / Materias grasas en g/100g	< 1
dont saturées / saturated fat acid / Ácido graso saturado en g/100g	< 1
Glucides / carbohydrates/ glúcidos en g/100g	30
dont sucres / sugar / azúcar en g/100g	23
Protéines / proteins / proteínas en g/100g	< 1
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.

SORBET YUZU  
YUZU SORBET  
SORBETE YUZU**CRITERES BACTERIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIAS / 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 & 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 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 / LOGISTIC INFORMATION / INFORMACIÓN LOGÍSTICA**

Code article Article code Código artículo	Conditionnement Packaging Acondicionamiento	Dimension Size Dimensión	Pièces carton Pieces per 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
91151	750ML BARQUETTE AVEC COUVERCLE PP CLYRELL	190X127X49	6	12	6	72	432
92796	2,5L BAC PLASTIQUE PS SUPER CHOC BLANC COUVERCLE EN PS CHOC NATUREL	170X148X138	4	8	12	96	384

Fabricant / Manufacturer / Fabricando: La Compagnie des Desserts, 4 rue des Romains, 11200 Lézignan-Corbières, FRANCE  
Usine / Factory / Fabrica: Pole Sud, 4 rue des Romains, 11200 Lézignan-Corbières, FRANCE