

CREME GLACEE AUX BRISURES D'OREO®
AMERICAN COOKIES ICE CREAM
AMERICAN COOKIES HELADOPRODUIT FABRIQUE EN FRANCE / MADE IN FRANCE / PRODUCTO FABRICADO EN FRANCIA
GAMME CREATION 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
91903	750ml	3328859190305	0,45 kg	0,491 kg	2,7 kg	3,051 kg
93507	6l	3328859350709	3,6 kg	3,748 kg	7,2 kg	7,656 kg
93274	7,5L	3328859327404	4,50 kg	4,637 kg	/	/

COMPOSITION / INGREDIENTS / COMPOSICIÓN

Ingrédients: Eau, sucre, lait écrémé reconstitué (**LAIT**), biscuits OREO® 10,18% [Farine de blé, sucre, huiles végétales (palme, palmiste), cacao maigre en poudre 4,6%, amidon de blé, sirop de glucose-fructose, poudre à lever: carbonate acide de potassium, carbonate acide d'ammonium, carbonate acide de sodium, sel, émulsifiants : lécithine de soja, lécithine de tournesol, arôme vanille] (**GLUTEN, SOJA**), crème fraîche (**LAIT**), beurre concentré (**LAIT**), 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 écrémé en poudre, yaourt écrémé en poudre, acidifiant: acide citrique, arômes] (**LAIT**). **Contient lait, gluten, soja. Fabriqué dans un atelier manipulant également des œufs, fruits à coque.**

Ingredients : Water, sugar, reconstituted skimmed milk (**MILK**), OREO® biscuits 10,18% [Wheat flour, sugar, vegetable oils (Palm, palm kernel), lean cocoa powder 4,6%, starch of wheat, glucose-fructose syrup, baking powder : acid potassium carbonate, acid carbonate to ammonium, sodium acid carbonate, salt, emulsifiers : soy lecithin, sunflower lecithin, aroma vanilla] (**GLUTEN, SOYA**), fresh cream (**MILK**), concentrated butter (**MILK**), 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 [Skimmed milk powder, skimmed yoghurt powder, acidifier: citric acid, flavors] (**MILK**). **Contains milk, gluten, soya. Made in a workshop using eggs, nuts.**

Ingredientes: Agua, azúcar, leche desnatada reconstituida (**LECHE**), galletas OREO® 10,18% [Harina de trigo, azúcar, aceites vegetales (Palma, palmiste), cacao magro en polvo 4,6%, almidón de trigo, jarabe de glucosa y fructosa, polvo para hornear (carbonato ácido de potasio, carbonato ácido de amonio, carbonato ácido de sodio), sal, emulgente (lecitina de soja, lecitina de girasol), aroma vainilla] (**GLUTEN, SOJA**), crema fresca (**LECHE**), mantequilla concentrado (**LECHE**), 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, búlgaro en polvo [Leche desnatada en polvo, yogurt desnatado en polvo, ácido cítrico, aromas] (**LECHE**). **Contiene leche, gluten, soja. Fabricado en un obrador utilizando también huevos, 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	957
Energie / Energy / Energía en Kcal/100	228
Matières grasses / Fat content / Materias grasas en g/100g	11
dont saturées / saturated fat acid / Ácido graso saturado en g/100g	7,2
Glucides / carbohydrates/ glúcidos en g/100g	32
dont sucres / sugar / azúcar en g/100g	26
Protéines / proteins / proteínas en g/100g	0,6
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 AUX BRISURES D'OREO®
AMERICAN COOKIES ICE CREAM
AMERICAN COOKIES HELADO

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 MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	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 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
91903	750ML BARQUETTE AVEC COUVERCLE PP CLYRELL	190X127 H49	6	12	6	72	432
93507	6L BAC PLASTIQUE PS SUPER CHOC INOX COUVERCLE EN PS CHOC NAT	340X145X175	2	6	4	24	48
93274	7,5L BAC PLASTIQUE PS SUPER CHOC INOX COUVERCLE EN PS CHOC NAT	344X244X60	1	8	5	40	40

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