

**BÂTONNET DE GLACE
BIOLOGIQUE À LA VANILLE
ENROBAGE CHOCOLAT
AU LAIT**

225g x 3p



1. CARACTERISTIQUES

Description	Glace biologique au caramel salé, enrobage chocolat au lait Multipack 225g (3 unités de 75g env.)
Ingrédients	lait entier*, enrobage chocolat au lait* (33%) [chocolat au lait* (90%) (sucre de canne*, beurre de cacao*, lait entier en poudre*, pâte de cacao*, émulsifiant : lécithine de soja *), huile de coco*], sucre*, lait écrémé en poudre réhydraté*, huile de coco*, blanc d'œuf*, protéines du lait*, épaississants (farine de graines de caroube*, gomme de guar*), extrait de vanille* 0.10%, baies de vanille* 0.05% * issu de l'agriculture biologique
A consommer de préférence avant	24 mois suivant la date de production si le produit est conservé dans les emballages d'origine intacts, à la température minimale de -18°C. Ne pas recongeler le produit une fois décongelé

2. INFORMATIONS LOGISTIQUES

UNITE CONSOMMATEUR :		UNITE BOITE :	
Code EAN13	3760239140430	Code barre boîtes EAN14	03760239140430
Emballage primaire	PP05	N. unité consommateur	8
Poids individuel emballage primaire (g)	1.3	Fermeture boîte	Papier encollé
Poids individuel bâtonnet en bois (g)	1.3	L x P x H (mm)	292 x 200 x 200
Emballage secondaire	Carton PAP 21	Nombre de cartons par m3	85
Poids individuel emballage secondaire (g)	40	Poids de la boîte (g)	180
L x P x H (mm)	195 x 195 x 35		
Poids brut (g)	272.8	Poids brut (kg)	2.4
Format date d'expiration	JJ/MM/AA	Format date d'expiration	JJ/MM/AA
Lot : (Jour de production d'après le calendrier julien et l'année)	JJJAA	Lot : (Jour de production d'après le calendrier julien et l'année)	JJJAA
UNITE LOGISTIQUE	1	2	3
Cartons par couche	16	16	
Total couches	9	8	
Total cartons par palette	144	128	
L x W x H (mm) palette incluse	1000 x 1200 x 1950	1000 x 1200 x 1750	
Code barre palette	SSCC: Serial Shipping Container Code si demandé		

3. ANALYSE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit fini		Caractéristiques microbiologiques	
Energie	1392 kJ 334 kcal	CBT (UFC/g)	< 100.000
Lipides	21.3 g	Coliformes totaux (UFC/g)	< 100
- dont: acides gras saturés	15.5 g		
Glucides	30.4 g	Staph C+ (UFC/g)	< 100
- dont sucres	30.1 g		
Protéines	4.8 g	Salmonelle	Absente / 25 g
Fibres	0.7 g	Listeria monocytogenes	Absente / 25 g
Sel	0.25 g		
Informations allergènes	Contient LAIT, SOJA, OEUF	Peut contenir des traces de : FRUIT A COQUE, ARACHIDES	

Déclarations de conformité

- GMO:** GMO – FREE: Reg.CE 1829/2003 et 1830/2003 et modifications successives
- Conformité emballage :** emballage primaire en contact avec les aliments, conforme aux lois en vigueur (Reg.CE 10/11 et modifications successives)
- Étiquetage:** Conforme au Règ.UE 1169/2011
- Radiations :** Les matières premières utilisées ne subissent pas de traitement avec des rayonnements ionisants
- Adjuvants :** Conformés au Règ.CE 1333/2008 et modifications successives
- Système Qualité :** Conforme aux exigences de la norme IFS Food
- HACCP:** Conforme aux exigences du Règ.CE 852/2004, du Règ.CE 853/2004 (CE IT 03 327) et du Règ.CE 178/2002
- BIO:** Code opérateur biologique IT BIO 006 C1186, conforme aux exigences du Règ.CE 834/07 et du Règ.CE 889/08
- Normes de bonne fabrication :** Conformés aux exigences GMP Edo spa
- Produit et conditionné par EDO s.p.a.** viale Aldo Moro 14, Calcio (Bg) ITALIE

