

1. Dénomination du produit : Vacherin Royal

2. Composition :
- Crème Glacée Lait d'Amande : Lait, lait d'amandes (sucre, eau, arôme), sucre, dextrose, crème fraîche (E407), beurre, poudre de lait écrémé.
Stabilisants : alginate E401, carraghénanes E407, farine de guar E412 et de caroube E410.
Emulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras E471.
 - Sorbet Framboise : eau, framboise, sucre, glycérol.
Stabilisants : gélatine, farine de guar E412 et de caroube E410, protéines de lait
Emulsifiants : carboxyméthylcellulose de sodium E466.
 - Meringue : blanc d'œufs (E412), sucre.

3. Spécification produit

3.1. Microbiologiques

CRITERES	METHODES	NORMES LEGALES				ANALYSES
		M	m	n	c	
Mésophiles totaux à 30°C	Gélose PCA	<500 000 /g	100 000/g	5	2	Analyse par laboratoire extérieur
Coliformes 30°C	ISO4832	100/g	10/g	5	2	
Listeria monocytogene	Vidas + ISO11290-1	0/25g	-	5	0	
Staphylococcus aureus	ISO6888-1	100/g	10/g	5	2	
Salmonella	ISO6579	0/25g	-	5	0	

Où

M est la valeur limite du nombre de bactéries

m est la valeur seuil du nombre de bactéries

n est le nombre d'unités d'échantillonnage dont se compose l'échantillon

c est le nombre d'unités d'échantillonnage dont le nombre de bactéries peut se situer entre m et M

3.2. Physico-chimiques

	NORMES LEGALES
Densité	Min 450 g/l
% protéines	Min 2,5% de protéines du lait
% lipides	Min 8% MG du lait

3.3. Organoleptiques

Aspect	Montage allongé avec couverture en meringue
Odeur	Caractéristique, absence d'odeurs étrangères ou rances
Goût	Caractéristique, absence de goût rance
Couleur	Produit composé (couleur hétérogène)
Hygiène	Absence de corps étrangers

4. Normes HACCP : Tous nos produits ont fait l'objet d'une analyse des risques qu'ils pourraient représenter pour la santé des consommateurs et de la façon de les maîtriser en conformité avec les textes en vigueur.
Agrément sanitaire : BE G183 CE

5. Conditions de conservation (DLUO sur étiquetage) : 6 mois à une température < à -18°C.

6. Conseils d'utilisation : Le produit doit toujours être stocké pour l'utilisation à une température de - 15 à -11°C.
Un produit décongelé ne peut jamais être recongelé et devient impropre à la consommation
7. Conditionnement :
12007 Longueur 34 x 9 x 4,5 cm
13011 Dessert individuel par 12
19017 Gâteau standard 4-5 personnes
19018 Gâteau standard 8-10 personnes
19030 Gâteau standard 16-18 personnes
- Tous nos produits sont conditionnés en conformité avec la législation métrologique belge.
8. Emballage : Tous nos matériaux d'emballage sont garantis d'aptitude en contact alimentaire.
- Raviers et couvercles en plastique de propylène ou de polystyrène.
 - Pots en cartons avec recouvrement intérieur en polyéthylène
9. Etiquetage : Tous nos produits sont identifiés par une étiquette reprenant
- le nom de la société et le pays d'origine
 - le nom du produit et sa composition
 - la date limite de conservation (jour/mois/année)
 - le poids net du produit (en kilo ou litre) ou nombre d'unités
 - la marque de salubrité
 - le numéro de lot (XXXXXX-JJMMAA)
XXXXXX = Code article, JJMMAA = date de fabrication
10. Allergènes : En toute connaissance de la composition de nos matières premières et sur base de la liste des allergènes au sens des directives 2003/89/CE et 2006/142/CE, les allergènes suivants sont présents **dans le produit fini** et/ou **sur le site de fabrication** :
- Céréales à gluten, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfites, lupin, mollusques, crustacés (et produits à base de ces constituants).
11. Matières premières :
- L'ensemble des matières premières sont de qualité alimentaire et respectent la législation belge et européenne.
 - Aucun des ingrédients et matières premières n'a subi d'irradiation.
 - L'ensemble des matières premières respectent la législation belge et européenne concernant la présence de résidus de pesticides.
12. Information sur les OGM : A notre connaissance et en accord avec les EC 1829/2003 et 1830/2003, ce produit ne contient pas de protéines provenant d'organismes génétiquement modifiés ou d'ADN génétiquement modifié.