

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 (XXXXX-JJMMAA)
XXXXX = 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.