

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Nom du produit :

Mix à Glace Italienne Neutre

Description :

Mix en poudre spécialement conçu pour la préparation de glaces à l'italienne, offrant une base neutre idéale pour une personnalisation des saveurs. Ce mix garantit une texture crémeuse et une excellente stabilité en machine. Produit destiné à un usage professionnel et conforme aux réglementations européennes en vigueur.

Composition / Ingrédients :

- Sucre
- Glucose
- Émulsifiants-stabilisateurs : Gomme de Guar (E412), Gomme Xanthane (E415)
- Antiagglomérant (E551)

Allergènes :

Peut contenir des traces de gluten, fruits à coque (pistaches, noisettes).

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g de produit)

Déclaration Nutritionnelle	Pour 100 g de poudre	Pour 100 g de produit fini (avec du lait entier)
Protéines	0 g	2,6 g
Glucides	98,71 g	22,36 g
dont Sucres	98,71 g	22,36 g
Matières grasses	0 g	2,93 g
dont Acides gras saturés	0 g	1,87 g
Fibres alimentaires	0,7 g	0,07 g
Sel	0 g	0,08 g
Valeur énergétique	1654,88 kJ / 396,37 kcal	527,34 kJ / 126,15 kcal

Mode d'emploi :

1. Mélangez de manière homogène 4 dosettes rases de préparation (environ 230 g) avec 1 litre de lait entier (ou demi-écrémé).
2. Laissez reposer 15 minutes au frais, puis mélangez à nouveau pour une texture lisse.
3. Versez la préparation dans la cuve de votre machine à glace italienne.

Conseil : Pour une meilleure maturation et des arômes intensifiés, préparez votre mélange la veille et conservez-le au frais. La durée de vie du mélange est de 48 heures (maximum à moins de 6°C).

Stockage & Conservation :

- Conserver à température ambiante, dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.
- DLUO : 2 ans après fabrication.
- Après ouverture, à consommer dans les 3 mois pour préserver les qualités aromatiques.

Conformité et Réglementation :

Produit conforme aux normes HACCP et au règlement (UE) n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Ce produit est soumis aux exigences des règlements suivants :

- (CE) n°1333/2008 relatif aux additifs alimentaires.
- (CE) n°2073/2005 sur les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- (UE) n°1169/2011 concernant l'étiquetage des denrées alimentaires et les obligations d'information aux consommateurs.
- (CE) n°178/2002 établissant les principes et exigences généraux de la législation alimentaire.

Produit destiné à un usage professionnel uniquement.

Critères microbiologiques :

Salmonella	Absence dans 25 g
Bactéries aérobies mésophiles	< 10 000 ufc/g
Coliformes	< 100 ufc/g
Levures et moisissures	< 100 ufc/g

Fabricant / Contact :

GELMIX SAS
22 rue Pont Second, 34320 Roujan, France
Service consommateurs : 04 67 00 39 77

Date de mise à jour :

28/02/2025