



Crème liquide à 30% de matières grasses, stérilisée UHT.

La crème Baignes s'incorpore idéalement dans toutes les préparations sucrées ou salées, avec une saveur intacte de crème.

Dénomination légale
N° agrément sanitaire
Certification usine

Crème stérilisée UHT à 30 % de matières grasses

FR 59 039 030 CE (Awoingt)

IFS-BRC-FSSCC22000

Ingrédients

Crème (lait origine France), stabilisant : E407, émulsifiant : E472b

Allergènes

Lait, produits laitiers et ses dérivés

OGM

Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003

Ionisation

Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation

Contaminants chimiques

Conformes aux normes européennes en vigueur

Conservation

AVANT OUVERTURE : A conserver à une température inférieure à +8°C

APRES OUVERTURE : A conserver au froid à +6°C et à consommer dans les 4 jours

DDM*

120 jours

Données Qualité

Caractéristiques physicochimiques

pH	6,5 à 6,9
Matière grasse butyrique (%)	≥ 30
Matière protéique (%)	≥ 2,2

Caractéristiques microbiologiques

FMAR À 30°C (UFC/0,1ml)	<10
--------------------------------	-----

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Blanc
Goût	De crème
Odeur	De crème
Texture	Fluide / homogène / lisse

Données Nutritionnelles

	/100 g	/portion	10 g
Energie (kJ)	1202	120	
Energie (kcal)	292	29	
Matières grasses (g)	30	3,0	
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	20	2,0	
Glucides (g)	3,2	0,3	
<i>dont sucres (g)</i>	3,2	0,3	
Protéines (g)	2,2	0,2	
Sel (g)	0,1	0,01	

Informations additionnelles

Données Logistiques

	UC	UL	Palette
Code EAN	3153402920005	3533630063895	3533630087419
Poids net (kg)	1,000	6,000	840,000
Poids brut (kg)	1,030	6,190	893,60
Dimensions (mm)	90x59x195	280x118x196	1200x800x1130

Palettisation palette	
UL/couche	28
Couches/palette	5
UL/Palette	140

* DDM: Date de Durabilité Minimale

Code 084030