



**Crème liquide à 35% de matières grasses, stérilisée UHT.**

La crème Baignes s'incorpore idéalement dans toutes les préparations sucrées ou salées. Elle est résistante à la cuisson, stable et onctueuse en liaison. Elle convient à la réalisation de crème fouettée, ainsi que pour la confection de pâtisseries/desserts.

<b>Dénomination légale</b>	<b>Crème stérilisée UHT à 35 % de matières grasses</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 59 039 030 CE (Awoingt)
<b>Certification usine</b>	IFS-BRC-FSSCC22000
<b>Ingrédients</b>	<b>Crème (lait origine France)</b> , stabilisant : E407, émulsifiant : E472b
<b>Allergènes</b>	Lait, produits laitiers et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
<b>Contaminants chimiques</b>	Conformes aux normes européennes en vigueur
<b>Conservation</b>	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
<b>DDM*</b>	120 jours

**Données Qualité**

**Caractéristiques physicochimiques**

pH	6,5 à 6,9
Matière grasse butyrique (%)	≥ 35,1
Matière protéique (%)	≥ 2,2

**Caractéristiques microbiologiques**

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

**Caractéristiques organoleptiques**

<b>Aspect</b>	Blanc
<b>Goût</b>	De crème
<b>Odeur</b>	De crème
<b>Texture</b>	Fluide / homogène / lisse

**Données Nutritionnelles**

	/100 g	/portion 10 g
<b>Energie (kJ)</b>	1389	139
<b>Energie (kcal)</b>	337	34
<b>Matières grasses (g)</b>	35	3,5
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	23	2,3
<b>Glucides (g)</b>	3,2	0,3
<i>dont sucres (g)</i>	3,2	0,3
<b>Protéines (g)</b>	2,2	0,2
<b>Sel (g)</b>	0,1	0,01

**Informations additionnelles**

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation palette	
<b>Code EAN</b>	3454844708009	3454840006130	3533630086221	<b>UL/couche</b>	28
<b>Poids net (kg)</b>	1,000	6,000	840,000	<b>Couches/palette</b>	5
<b>Poids brut (kg)</b>	1,030	6,190	893,60	<b>UL/Palette</b>	140
<b>Dimensions (mm)</b>	90x59x195	280x118x196	1200x800x1130		

\* DDM: Date de Durabilité Minimale

**Code 084032**