



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.

Dénomination légale	Crème stérilisée UHT à 35 % de matières grasses
N° agrément sanitaire	FR 59 039 030 CE (Awoingt)
Certification usine	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 (%)	≥ 35,1
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)	1389	139
Energie (kcal)	337	34
Matières grasses (g)	35	3,5
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	23	2,3
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	Palettisation palette	
Code EAN	3454844708009	3454840006130	3533630086221	UL/couche	28
Poids net (kg)	1,000	6,000	840,000	Couches/palette	5
Poids brut (kg)	1,030	6,190	893.60	UL/Palette	140
Dimensions (mm)	90x59x195	280x118x196	1200x800x1130		

* DDM: Date de Durabilité Minimale

Code 084032