



**Une crème légère idéale pour la réalisation de sauces, appareils sucrés ou salés, finition de potages et veloutés.**

- Une liaison rapide pour des sauces « minute » avec un rendement supérieur à 60%
- Une très bonne résistance à l'ajout d'ingrédients acides ou d'alcool à chaud comme à froid : ne tranche pas
- Une excellente résistance aux températures élevées
- Des sauces et des appareils à la texture lisse et onctueuse et une parfaite tenue au bain-marie pendant toute la durée du service
- Bonne tenue en liaison froide ou chaude
- Un bouchon refermable pour plus de praticité

<b>Dénomination légale</b>	<b>Crème légère stérilisée UHT à 18% 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 légère (lait origine France), amidon modifié, émulsifiant : E471, stabilisants : E440, E460 et Lait, produits laitiers et ses dérivés</b>
<b>Allergènes</b>	
<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 microbiologiques**

<b>FMAR A 30°C (UFC/0,1ml)</b>	<10
<b>Salmonelles</b>	Non détecté dans 25 g
<b>Listeria monocytogènes</b>	Non détecté dans 25 g
<b>Staphylococcus coagulase+ (UFC/g)</b>	< 1

**Caractéristiques physicochimiques**

<b>pH</b>	6,5 à 6,9
<b>Matière grasse butyrique (%)</b>	≥ 18
<b>Matière protéique (%)</b>	≥ 2,5

**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>	788	79
<b>Energie (kcal)</b>	191	19
<b>Matières grasses (g)</b>	18	1,8
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	11	1,1
<b>Glucides (g)</b>	4,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	3,5	0,4
<b>Protéines (g)</b>	2,5	0,3
<b>Sel (g)</b>	0,1	0,01

**Informations additionnelles**

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation palette
<b>Code EAN</b>	3533637971001	03533630089413	3533630089420	<b>UL/couche</b> 28
<b>Poids net (kg)</b>	1,000	6,000		<b>Couches/palette</b> 5
<b>Poids brut (kg)</b>	1,066	6,397	893,602	<b>UL/Palette</b> 140
<b>Dimensions (mm)</b>	90x59x210	270x117x210	1200x800x1217	

\* DDM: Date de Durabilité Minimale