



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

Dénomination légale	Crème légère stérilisée UHT à 18% de matières grasses
N° agrément sanitaire	FR 59 039 030 CE (AWOINGT)
Certification usine	IFS-BRC-FSSCC22000
Ingrédients	Crème légère (lait origine France), amidon modifié, émulsifiant : E471, stabilisants : E440, E460 et Lait, produits laitiers et ses dérivés
Allergènes	
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 microbiologiques

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

Caractéristiques physicochimiques

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

Caractéristiques organoleptiques

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

Données Nutritionnelles

	/100 g	/portion 10 g
Energie (kJ)	788	79
Energie (kcal)	191	19
Matières grasses (g)	18	1,8
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	11	1,1
Glucides (g)	4,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	3,5	0,4
Protéines (g)	2,5	0,3
Sel (g)	0,1	0,01

Informations additionnelles

Données Logistiques

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

* DDM: Date de Durabilité Minimale