

Crème entière liquide Multi Recettes 30% MG

Candia Professionnel - Brique 1L



Vraiment polyvalente pour tous les usages :
crème fouettée, appareils sucrés ou salés,
gratins, farces, sauces.

- Une crème fouettée ferme et stable avec une très bonne tenue dans tous vos desserts
- Un très bon rendement en sauce
- Ne tranche pas en présence d'alcool ou d'acide à chaud comme à froid
- Une parfaite tenue aux cuissons longues et à température élevée
- Des gratins onctueux, des appareils à crème prise lisses et crémeux, des sauces nappantes et brillantes

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
Allergènes

Crème légère (lait origine France), amidon modifié, émulsifiant : E471, stabilisant : E407
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 microbiologiques

FMAR À 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 (%)	≥ 30
Matière protéique (%)	≥ 2,2

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	Palettisation palette
Code EAN	3533637972008	03533630089437	3533630089444	UL/couche 28
Poids net (kg)	1,000	6,000		Couches/palette 5
Poids brut (kg)	1,030	6,182	890,480	UL/Palette 140
Dimensions (mm)	90x59x196	196x117x210	1200x800x1143	

* DDM: Date de Durabilité Minimale

Code 084123