

Crème entière liquide Spécial Foisonnement 35% MG Candia Professionnel - Brique 1L



Pour une crème fouettée ferme avec une tenue irréprochable et un excellent taux de foisonnement

- Un taux de foisonnement remarquablement élevé et régulier toute l'année
- Une crème fouettée très ferme avec une excellente tenue
- Un excellent report au froid : maintien des décors cannelés sans aucune exsudation (24h à +4°C)
- Une bonne résistance à la surgélation / décongélation des entremets
- Une texture lisse pour des ganaches homogènes
- Une délicate saveur de crème pour des pâtisseries gourmandes

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
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 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 (%)	≥ 35
Matière protéique (%)	≥ 2,1

Caractéristiques organoleptiques

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

Données Nutritionnelles

	/100 g	/portion	10 g
Energie (kJ)	1385	139	
Energie (kcal)	336	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)	2,1	0,2	
Sel (g)	0,1	0,01	

Informations additionnelles

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation palette	
Code EAN	3533631011000	03533630902132	3533630902149	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	1200x800x1144		

* DDM: Date de Durabilité Minimale

Code 084153