

# 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

<b>Dénomination légale</b>	<b>Crème stérilisée UHT à 35% 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 (lait origine France), stabilisant : E407</b>
<b>Allergènes</b>	Lait, produits laitiers et ses dérivés
<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 À 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>	≥ 35
<b>Matière protéique (%)</b>	≥ 2,1

### 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>	1385	139	
<b>Energie (kcal)</b>	336	34	
<b>Matières grasses (g)</b>	35	3,5	
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	23	2,3	
<b>Glucides (g)</b>	3,2	0,3	
<i>dont sucres (g)</i>	3,2	0,3	
<b>Protéines (g)</b>	2,1	0,2	
<b>Sel (g)</b>	0,1	0,01	

### Informations additionnelles

## Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation palette	
<b>Code EAN</b>	3533631011000	03533630902132	3533630902149	<b>UL/couche</b>	28
<b>Poids net (kg)</b>	1,000	6,000		<b>Couches/palette</b>	5
<b>Poids brut (kg)</b>	1,030	6,182	890,480	<b>UL/Palette</b>	140
<b>Dimensions (mm)</b>	90x59x196	196x117x210	1200x800x1144		

\* DDM: Date de Durabilité Minimale

**Code 084153**