



Crème liquide à 35% de matières grasses, stérilisée UHT.

La crème Baignes s'incorpore idéalement dans toutes les préparations sucrées ou salées. Elle est résistante à la cuisson, stable et onctueuse en liaison. Elle convient à la réalisation de crème fouettée, ainsi que pour la confection de pâtisseries/desserts.

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, à conserver de préférence au froid à +8°C maximum. Après ouverture, à conserver au froid à +6°C maxi et à consommer dans les 4 jours.
DDM*	150 jours
Contrat Date	60 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques		Caractéristiques physicochimiques	
	Cible		
FMAR À 30°C (UFC/0,1ml)	<10	pH	6,5 à 6,9
Listeria monocytogenes	non détectée dans 25 g	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>	22	2,2
Glucides (g)	3,2	0,3
<i>dont sucres (g)</i>	3,2	0,3
Protéines (g)	2,1	0,2
Sel (g)	0,06	0,01

Informations additionnelles

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation palette	
Code EAN	3533632215001	03533630906536	03533630906543	UL/couche	28
Poids net (kg)	1,000	6,000	840,000	Couches/palette	5
Poids brut (kg)	1,066	6,398	893,60	UL/Palette	140
Dimensions (mm)	90x59x210	270x117x210	1200x800x1217		

* DDM: Date de Durabilité Minimale

Code 084211