



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 : 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* | 150 jours |
| Contrat Date | 60 jours |

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques

| | |
|--------------------------------|-----------------------|
| FMAR À 30°C (UFC/0,1ml) | <10 |
| Listeria monocytogènes | Non détecté dans 25 g |

Caractéristiques physicochimiques

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| pH | 6,5 à 6,9 |
| Matière grasse butyrique (%) | ≥ 35 |
| Matière protéique (%) | ≥ 2,1 |

Caractéristiques organoleptiques

| | |
|----------------|---------------------------|
| Couleur | Blanche |
| 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 | 3533632219009 | 3533632219009 | 03533630906598 | UL/couche | 24 |
| Poids net (kg) | 10,000 | 10,000 | | Couches/palette | 4 |
| Poids brut (kg) | 10,068 | 10,317 | 1015,413 | UL/Palette | 96 |
| Dimensions (mm) | 187x184x312 | 191x191x326 | 1200x800x1254 | | |

* DDM: Date de Durabilité Minimale

Code 084214