Crème anglaise stérilisée UHT
Baignes – 1L

Crème anglaise stérilisée UHT, à la vanille Bourbon.

.

Dénomination légale	**Crème anglaise stérilisée UHT**
N° agrément sanitaire	FR 59 039 030 CE (Awoingt)
Certification usine	IFS-BRC-FSSCC22000
Ingrédients	**Lait** entier et **crème** (**lait** et **crème** origine France), sucre (9.4%), amidon modifié de maïs, poudre de **lait** écrémé, jaune d'**oeuf,** arôme naturel de vanille, stabilisant : E407, E415, colorant : E160a, émulsifiant :
Allergènes	Lait, produits laitiers et ses dérivés, œuf
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 physicochimiques	
pH	6,5 à 6,9
Matière grasse butyrique (%)	≥ 4
Matière protéique (%)	≥ 3,1

Caractéristiques microbiologiques	
FMAR À 30°C (UFC/0,1ml)	<10

Caractéristiques organoleptiques	
Aspect	Jaune
Goût	Frais, avec notes de lait, vanille et œufs
Odeur	Caractéristique crème anglaise, vanille Bourbon
Texture	Nappante, homogène et lisse

Données Nutritionnelles

	/100 g	/portion 10 g
Energie (kJ)	456	46
Energie (kcal)	108	11
Matières grasses (g)	4	0,4
dont acides gras saturés (g)	*2,7*	*0,3*
Glucides (g)	15	1,5
dont sucres (g)	*14*	*1,4*
Protéines (g)	3,1	0,3
Sel (g)	0,11	0,0

Informations additionnelles

Données Logistiques

	UC	UL	Palette
Code EAN	3533632220005	03533630906604	03533630906611
Poids net (kg)	1,000	6,000	840,000
Poids brut (kg)	1,034	6,204	893,600
Dimensions (mm)	90x59x210	270x117x210	1200x800x1217

Palettisation palette	
UL/couche	28
Couches/palette	5
UL/Palette	140

** DDM: Date de Durabilité Minimale*

08/01/2024
EA - 325 520 450 RCS ANNECY - Document non contractu

Code 084215