



Crème liquide à 12% de matières grasses, stérilisée UHT.

La crème légère Baignes s'incorpore idéalement dans les préparations sucrées ou salées, avec une saveur intacte de crème et une teneur en matières grasses réduite.

Dénomination légale	Crème UHT à 12% de matières grasses
N° agrément sanitaire	FR 59 039 030 CE (AWOINGT)
Certification usine	IFS-BRC-FSSCC22000
Ingrédients	Crème légère (lait origine France) , poudre de lait écrémé, amidon modifié, émulsifiant : E471, stabilisants : E407, E440ii, E460i et E466
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 physicochimiques

pH	6,5 à 6,9
Matière grasse butyrique (%)	≥ 12
Matière protéique (%)	≥ 2,9

Caractéristiques microbiologiques

FMAR À 30°C (UFC/0,1ml) <10

Caractéristiques organoleptiques

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

Données Nutritionnelles

	/100 g	/portion 10 g
Energie (kJ)	585	59
Energie (kcal)	141	14
Matières grasses (g)	12	1,2
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	7,7	0,8
Glucides (g)	5,4	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	4,3	0,4
Protéines (g)	2,9	0,3
Sel (g)	0,1	0,01

Informations additionnelles

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation palette
Code EAN	3533634731004	03533630901319	3533630902156	UL/couche 28
Poids net (kg)	1,000	6,000	840,000	Couches/palette 5
Poids brut (kg)	1,030	6,182	890,480	UL/Palette 140
Dimensions (mm)	90x59x196	270x117x196	1200x800x1144	

* DDM: Date de Durabilité Minimale