



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), amidon modifié, stabilisants : E440, 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

	Cible
FMAR À 30°C (UFC/0,1ml)	<10
Listeria monocytogenes	non détectée dans 25 g

Caractéristiques physicochimiques

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

Caractéristiques organoleptiques

Couleur	Blanche
Goût	De crème
Odeur	De crème
Texture	Fluide / homogène / lisse

Données Nutritionnelles

	/100 g	/portion	10 g
Energie (kJ)	578	58	
Energie (kcal)	140	14	
Matières grasses (g)	12	1,2	
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	7,4	0,7	
Glucides (g)	5,0	0,5	
<i>dont sucres (g)</i>	4,3	0,4	
Protéines (g)	2,9	0,3	
Sel (g)	0,10	0,01	

Informations additionnelles

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation palette	
Code EAN	3533632212000	3533630906475	3533630906482	UL/couche	28
Poids net (kg)	1,000	6,000	840,000	Couches/palette	5
Poids brut (kg)	1,066	6,398	890,480	UL/Palette	140
Dimensions (mm)	90x59x210	270x117x210	1200x800x1217		

* DDM: Date de Durabilité Minimale

Code 084208