

Crème légère liquide Liaison & Cuisson
18% MG BBC
Candia Professionnel - Brique 1L



Dénomination légale	Crème légère à 18% de matière grasse stérilisée UHT
N° agrément sanitaire	FR 59.039.030 CE (Awoingt)
Certification usine	IFS / FSCC 22000 / BRC
Ingrédients	Crème légère (lait) , amidon modifié, stabilisant : E440 et E410, correcteur d'acidité : E331 (origine France)
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 à une température inférieure à +8°C APRES OUVERTURE, à conserver au froid à +6°C maxi et à consommer dans les 4 jours
DDM**	120 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques

FMAR À 30°C (UFC/0,1ml)	<10
Salmonelles	Non détecté dans 25 g
Listeria monocytogènes	Non détecté dans 25 g
Staphylococcus coagulase+ (UFC/g)	< 1

Caractéristiques physicochimiques

pH	6,5 à 6,9
Matière grasse butyrique (%)	≥ 18

Caractéristiques organoleptiques

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

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 150,0 ml
Energie (kJ)	794	1191
Energie (kcal)	192	288
Matières grasses (g)	18	27,0
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	11	16,5
Glucides (g)	4,9	7,4
<i>dont sucres (g)</i>	4	6,0
Protéines (g)	2,6	3,9
Sel (g)	0,14	0,2

Informations additionnelles

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	03533631361006	03533630904488	03533630904495	UL/couche	28
Poids net (kg)	1,000	6,000		Couches/palette	5
Poids brut (kg)	1,066	6,397	921	UL/Palette	140
Dimensions (mm)	90x59x210	210x117x270	1200x800x1217		

** DDM: Date de Durabilité Minimale

****EGALIM:Loi du 30.10.2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

Code 084156