



| | |
|-------------------------------|--|
| Dénomination légale | Crème à 30% de matière grasse stérilisée UHT |
| N° agrément sanitaire | FR 59.039.030 CE (Awoingt) |
| Certification usine | IFS / FSCC 22000 / BRC |
| Ingrédients | Crème (lait) , 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, 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 (%) | ≥ 30 |

Caractéristiques organoleptiques

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

Données Nutritionnelles

| | /100g | /portion 150,0 ml |
|-------------------------------------|-------|-------------------|
| Energie (kJ) | 292 | 438 |
| Energie (kcal) | 1202 | 1803 |
| Matières grasses (g) | 30 | 45,0 |
| <i>dont acides gras saturés (g)</i> | 19 | 28,5 |
| Glucides (g) | 3,2 | 4,8 |
| <i>dont sucres (g)</i> | 3,2 | 4,8 |
| Protéines (g) | 2,2 | 3,3 |
| Sel (g) | 0,06 | 0,1 |

Informations additionnelles

Données Logistiques

| | UC | UL | Palette | Palettisation | |
|------------------------|----------------|----------------|----------------|------------------------|-----|
| Code EAN | 03533631360009 | 03533630904532 | 03533630904549 | 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 084157