



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 origine France), 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**	150 jours
Contrat Date	60 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques

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

Caractéristiques physicochimiques

pH	6,5 à 6,9
Matière grasse butyrique (%)	≥ 30
Matière protéique (%)	≥ 2,6

Caractéristiques organoleptiques

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

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 150,0 ml
Energie (kJ)	292	438
Energie (kcal)	1205	1808
Matières grasses (g)	30	45,0
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	19	28,5
Glucides (g)	3,4	5,1
<i>dont sucres (g)</i>	3,4	5,1
Protéines (g)	2,2	3,3
Sel (g)	0,06	0,1

Informations additionnelles

Oméga 3 : 229mg/100g

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3533632217005	03533630906550	03533630906567	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 084212