SODIAAL FOOD EXPERTS



Crème entière liquide 35,1 % MG Baignes - Brique 1L

- **Dénomination légale :** Crème stérilisée UHT à 35,1% de matières grasses
- **Ingrédients : Crème**, stabilisant : E407, émulsifiant E472b
- **Origine :** Lait origine UE
- **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
- **Allergènes :** Lait, produits laitiers et ses dérivés
- **Contaminants chimiques :** Conformes aux normes européennes en vigueur
- **Conditions de 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

*DDM : Date de Durabilité Minimale

Code : 084032

DONNÉES QUALITÉ

CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES	
pH	6,5 à 6,9
Matière grasse butyrique (%)	≥ 35,1
Matière protéique (%)	≥ 2,1

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

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
FMAR à 30°C (UFC/0,1 ml)	< 10

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g
Energie (kJ/kcal)	1389/337
Matières grasses (g)	35,1
Dont acides gras saturés (g)	23
Glucides (g)	3,2
Dont sucres (g)	3,2
Protéines (g)	2,1
Sel (g)	0,10

DONNÉES LOGISTIQUES

	UC	UL	Palette
Code EAN	3454844708009	3454840006130	3533630086221
Poids net (kg)	1	6	840
Poids brut (kg)	1.030	6.190	893.60
Dimensions (mm)	90X59X195	280X118X196	1200X800X1130

	Palettisation
UL / couche	28
Couches / palette	5
UL / palette	140

Sodiaal Food Experts, 25 faubourg des Balmettes - CS 60039 - 74 001 Annecy Cedex - Tél. +33 (0)4 50 33 24 00

EA - 325 520 450 RCS ANNECY - 29/11/2018 - Document non contractuel