



PARTENAIRE N°1 DES PROS DE LA PIZZA

CREME LEGERE 18%MG LIAISON & CUISSON "PRESIDENT" UHT 1L FRAIS

CREME LEGERE 18%MG LIAISON & CUISSON UHT 1L

Code Article: 5520CLEG18

Code Douane: 04015011

FICHE TECHNIQUE

Création: 02/07/2024

Mise à jour: 06/09/2024

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Crème légère stérilisée UHT.

Saveur / Goût	Goût franc	Tolérance(s)	/
Texture	Liquide, homogène	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

Calibre: Brique de 1L

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 120 jours à +18°C maximum
Après ouverture, conserver entre +4°C et +6°C et consommer dans les 3 jours.

FRAIS

CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à l'emploi.
Eviter les variations brutales de température.
Ne pas congeler en l'état.

INGREDIENTS

Crème légère (**lait**), émulsifiant : esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acide gras (E472e), amidon modifié, stabilisants : pectine (E440), carraghénanes (E407).

Taux de calcium : 100mg/100g

Allergène(s): Lait.

Contamination(s) croisée(s): Aucune.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	OUI	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- Origine produit fini: Belgique - Estampille sanitaire: BE L263-I CE
- Origine du lait: UE - Traitement du lait: Stérilisé (115°C - 120°C pendant 15/20 min)
- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	788	Energie (kcal)	191
Matières grasses (g)	18	dont acides gras saturés (g)	12
Glucides (g)	5	dont sucres (g)	4
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	2,2
Sel (g)	0,11		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Test stabilité pH après 7 jours à l'étuve.		Flora mésophile aérobie totale 30°C	< 10 ufc/g
--	--	-------------------------------------	------------

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 6*1L			
	Unité	Carton	Palette	
Nature emballage	Brique multicouches complexe en PE / papier / aluminium	Film PE	/	
EAN 13 ou 14	3155250005200	03155250065204	/	
Poids net (Kg)	1,013 kg (TU1 : 985 g et TU2 : 970 g)	6,08	875	
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/	
Poids brut (Kg)	1,039	6,20	918	
Dimensions L x l x h (mm)	95 x 63 x 168	295 x 126 x 168	1200 x 800 x 1150	
EAN 128	/	NON	OUI	
Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	864	24	6	144

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.