

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination légale de vente : Crème stérilisée UHT légère 18%

Description du produit : Matière grasse laitière ayant subi un traitement thermique de stérilisation et conditionnée aseptiquement en récipient opaque sous vide d'air (TETRA BRIK)

Ingédients : Crème de lait de vache légère, amidon modifié de maïs, émulsifiant : E471, stabilisants : E440, E460, E410.

-Allergènes selon l'annexe II du règlement (CE) N°1169/2011: Lait et produit à base de lait (y compris le lactose).

- N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement Européen et du conseil du 22/09/03.

- N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

- Micropolluants : conforme à la réglementation en vigueur en ce qui concerne le Plomb, les Dioxines et PCB, l'Aflatoxine M1, les pesticides organochlorés et organophosphorés, les résidus vétérinaires.

Marque d'identification :



CRITERES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
Physico-chimiques:		
Quantité	≥ 1litre	6.5-6.9
Matière grasse (g/100g)	18%	
pH	6.6-6.8	
Bactériologiques :		
Germes à 30°C	≤10/0.1 mL	

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g
Energie	788 kJ/191 kcal
Matières grasses	18 g
dont acides gras saturés	11.5 g
Glucides	3.2 g
dont sucres	3.2 g
Fibres alimentaires	0 g
Protéines	2.6 g
Sel*	0.11g

*Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Aspect	Uniforme, couleur blanc à crème
Odeur	Absence d'odeur anormale
Texture	Liquide, onctueuse
Goût	Typique de la crème

Conservation Durée de vie

- * DDM (Date de durabilité minimale):180 j (attention cette date n'est pas une garantie client).
- * Condition de stockage avant ouverture : pour que le produit garde ses qualités fonctionnelles, il doit impérativement être transporté et stocké à une température entre 2 et 6°C (tolérance entre 1 et 10°C).
- * Condition de stockage après ouverture : Le produit doit être conservé à une température comprise entre 2 et 6°C et consommé rapidement.

AVANTAGES PRODUIT

- * Fonctionnalités : bon comportement à la cuisson, y compris en milieu acide
Utilisable dans le cas d'un régime végétarien



Crème légère stérilisée UHT 18%

Code : DR 98:005

DONNEES LOGISTIQUES

	Packs de 6 briques
Conditionnement	Brique en carton multi-couches Format SLIM sans bouchon Marquage : DLUO : JJ/MM/AA Dimensions : 90x59x200 mm
Pack	6 briques rassemblées par un film polyéthylène Poids net moyen d'un pack : 6 kg Poids brut moyen d'un pack : 6.190 kg Dimensions : 280 x118x200 mm
Palettisation	Palette type : EUROPE 80x120 cm Poids brut moyen palette : 893.60 kg Poids net moyen palette : 840 kg Hauteur : 150 cm 28 colis/ couche 5 couches/ palette soit 140 unités / palette
Précautions particulières	Palettes filmées -ne pas gerber

Cette fiche technique correspond à un produit standard. Toute demande particulière fera l'objet d'une étude spécifique

Il appartient à l'acheteur :

- de s'informer de la réglementation en vigueur dans le pays de commercialisation de la denrée et notamment en matière d'autorisation, de déclaration, de limitation, d'étiquetage...

- de vérifier la compatibilité du produit avec l'usage qu'il désire en faire.

La responsabilité d'EURIAL ne saurait être recherchée concernant l'utilisation des informations figurant sur la présente fiche technique