

PRODUIT

Descriptif produit	Crème stérilisée UHT à 35% de matières grasses
Ingrédients	Crème de lait , stabilisant : E407, émulsifiant : E472b
Conditions de conservation	Avant ouverture, à conserver à une température inférieure à +18°C. Après ouverture, à conserver au froid à +6°C et à consommer dans les 4 jours.
Date de Durabilité Minimale (DDM)	120 jours
Origine	Lait origine UE

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

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

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Cible
FMAR	< 10 UFC / 0,1 ml

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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



FICHE TECHNIQUE
CREME ENTIERE LIQUIDE 35% MG
GRANCOEUR BRIQUE 1L



VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES POUR 100 G

Valeurs énergétiques en Kcal	337
en Kj	1389
Matières grasses en g	35
dont acides gras saturés en g	23
Glucides en g	3,2
sontt sucres en g	3,2
Protéines en g	2,1
Sel en g	0,10

OGM / ALLERGENES / IONISATION / CONTAMINANTS

- OGM : Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003

- Allergènes : Lait, produits laitiers et ses dérivés

- Ionisation : Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation

- Contaminants chimiques : Conformes aux normes européennes en vigueur.

N° AGREMENT USINES

Site d'AWOINGT : FR 59 039 030 CE