

FICHE TECHNIQUE

Ref: DPJ-112
Version: 12
 Date dernière
 Révision: 24/08/22

Page : 1/2



CREME SUCREE VANILLEE UHT MONTAIGU

N° agrément sanitaire : FR 85.217.001 CE

Lieu de Fabrication : Montaigu-Vendée (France)

Dénomination légale

Crème sucrée vanillée stérilisée U.H.T.

Description du produit

Crème liquide stérilisée par "Ultra Haute Température" obtenue à partir de crème, de sucre et d'arôme naturel de vanille.

Ingrédients

CREME, sucre (9%), arôme naturel de vanille de Madagascar, stabilisant : carraghénanes.

Spécifications

CARACTERISTIQUES			
Organoleptiques			
Aspect/Couleur	Blanche à crème		
Goût	Vanillé		
Texture	Homogène		
Physico-chimiques	CIBLES	TOLERANCES	METHODES
Matière grasse	33 %	+/- 1%	Méthode interne (selon NF ISO 19660)
	VALEURS TYPIQUES*		
	Calcium	61 mg/100g	
Microbiologiques **	CIBLES	TOLERANCES	METHODES
Listeria monocytogenes	Absence / 25g	/	BKR 23/02 – 11/02

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml	
Energie	1493 kJ / 361 kcal
Matières grasses	34 g
dont acides gras saturés	23 g
Glucides	12 g
dont sucres	12 g
Protéines	1,8 g
Sel	0,08 g

Ces valeurs sont des valeurs moyennes établies sur la base d'analyses, de calculs effectués à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés ou du calcul effectué à partir de données bibliographiques.

** selon le Règlement (CE) n°2073/2005 et ses modifications.

FICHE TECHNIQUE

Ref:DPJ-112
Version:12
Date dernière
Révision:24/08/22

Page: 2/2

CREME SUCREE VANILLEE UHT MONTAIGU

Conditionnement

Code article	Désignation	Gencod	Conditionnement
28051	CREME UHT SUC.VAN. 33% 1L	3242470028055	Brique de 1 litre par 6

Les emballages sont conformes à la législation européenne en vigueur.



Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri. www.consignesdetri.fr

Mode d'emploi

L'arôme naturel de la vanille de la "crème sucrée vanillée Montaigu" apportera une touche gourmande à vos préparations. Parfaitement adaptée pour le foisonnement notre crème vous garantit des desserts parfaitement stables.
Pour le foisonnement, il est recommandé de mettre la crème 12 heures avant utilisation au réfrigérateur entre +4°C et +6°C.
Un litre de crème sucrée vanillée Montaigu produit environ 2,6 à 2,7 litres de crème foisonnée.
Convient à toutes machines automatiques.

Mode de conservation

DDM	4 mois
Conservation	Cette crème peut se conserver hors du réfrigérateur dans son emballage d'origine. Pour garder toutes ses qualités, il est préférable de ne pas dépasser 18°C.
Conseils d'utilisation	Après ouverture, à conserver au froid (+6°C) et à consommer dans les 4 jours. Ne pas congeler.

Sécurité des Aliments

OGM : ce produit n'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003

Ionisation : ce produit n'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

Allergènes : ce produit est conforme au Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

ALLERGENES	OUI	NON
Céréales contenant du gluten* et produits à base de ces céréales		X
Crustacés et produits à base de crustacés		X
Oufs et produits à base d'œufs		X
Poissons et produits à base de poissons		X
Arachides et produits à base d'arachides		X
Soja et produits à base de soja		X
Lait et produits à base de lait	X	
Fruits à coque** et produits à base de ces fruits		X
Céleri et produits à base de céleri		X
Moutarde et produits à base de moutarde		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou mg/litre en termes de SO2)		X
Lupin et produits à base de lupin		X
Mollusques et produits à base de mollusques		X

* Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées.

** Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland.