

CREM FRAI EPAI30%GCOEUR SE1LC6

Code article :

Version 2.0 du 12/05/2022

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination légale de vente :

Crème fraîche épaisse 30% de MG

Description du produit :

La crème fraîche épaisse est obtenue par écrémage d'un lait entier pasteurisé. Elle est standardisée en matières grasses, pasteurisée et homogénéisée. Elle fait ensuite l'objet d'une maturation biologique par ensemencement de ferments lactiques pour développer toutes ses qualités organoleptiques et sa texture épaisse. Le conditionnement intervient dans les 24 heures suivant la pasteurisation de la crème, autorisant ainsi l'appellation crème fraîche.

Ingrédients :

CREME pasteurisée, ferments lactiques (dont LAIT)

Contient les allergènes : Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Convient aux végétariens : Oui

Pays de transformation : France

Origine du lait : France

Type de lait : Lait de vache conventionnel

Traitement du lait : Pasteurisé

- 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 européenne en vigueur en ce qui concerne le plomb, les dioxines et PCB, l'aflatoxine M1, les pesticides organochlorés et organophosphorés, les résidus vétérinaires.

Site(s) de production :

Certifications

IFS ,BRC

Marque d'identification

FR 85.019.001 CE

Langues affichées sur l'emballage : Allemand, Anglais, Français

Code nomenclature douanière :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

CRITÈRES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
CHIMIQUES : Matière grasse	≥300 g/kg	≥300 g/kg
MICROBIOLOGIQUES : Critères de sécurité : Listeria monocytogenes	Non détectée dans 25 g	Non détectée dans 25 g
Critères d'hygiène : Coliformes 30°C	<10 UFC/g	≤10 UFC/g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	%AR*
Energie	1192 kJ/ 289 kcal	14%
Matières grasses	30g	43%
dont acides gras saturés	20g	100%
Glucides	2.5g	1%
dont sucres	2.5 g	3%
Protéines	2.3g	5%
Sel	0.08g	1%

*Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal)

Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Homogène, couleur crème
Texture	Épaisse et lisse
Goût	Franç et légèrement acide
Odeur	Franche et typique

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Durée de vie :

DLC : 40 jours à l'emballage (attention cette date n'est pas une garantie client), sous la forme « A consommer jusqu'au ».

Format Date : JJ/MM/AAAA

Conditions de conservation :

Température de conservation avant ouverture : +2°C / +6°C

Conditions de conservation après ouverture/ décongélation : Le produit se conserve 5 jours entre 2°C et 6°C

DONNEES LOGISTIQUES

Unité

Nature des emballages	PP
Forme	
Longueur (en mm)	130
Largeur (en mm)	130
Hauteur (en mm)	131
Poids net (en g)	980
Poids emb.individuel moyen (en g)	86,667
Poids brut moyen (en g)	1 067

Unité logistique (Colis)

Nb unités / UL	6
Longueur UL (en mm)	400
Largeur UL (en mm)	283
Hauteur UL (en mm)	135
Volume UL (en dm3)	15,282
Poids net UL (en kg)	5,88
Poids emb. colis moyen (en kg)	0,51
Poids brut UL moyen (en kg)	6,91

Palettisation

Type de palette	PALETTE EUROPE 80*120
Matériau palette	Bois
Marquage palette	Code produit + intitulé,DLC,N° palette
Nb UL / couche	8
Nb de couche / palette	10
Nb UL / palette	80
Nb unités / palette	480
Longueur palette (en cm)	120
Largeur palette (en cm)	80
Hauteur palette (en cm)	149
Volume total palette (en m3)	
Poids net / palette (en kg)	470
Poids brut / palette moyen (en kg)	529
Palette Gerbable	Non

EAN 13 : 3279753144119

DUN 14 : 03523230038232

La responsabilité d'EURIAL ne saurait être recherchée en cas de conditions d'entreposage, stockage, manipulation, commercialisation ou utilisation du produit, contraires aux instructions figurant sur la présente fiche technique et/ou aux usages de la profession et/ou aux réglementations applicables.