Crème fraîche épaisse 30%
MG Grancoeur seau de 5L

Code article :

Version 3.0 du 18/10/2022

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination légale de vente :
Crème fraîche épaisse 30% de MG

Ingrédients :
CREME pasteurisée, ferments lactiques (dont LAIT)

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

Peut contenir 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

- N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les Réglements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22/09/03

Site(s) de production :

Certifications	Marque d'identification
IFS ,BRC	FR 85.019.001 CE

Langues affichées sur l'emballage : Français

Code nomenclature douanière :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES 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 PRODUIT

Durée de vie :

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

Conditions de conservation :

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

Conditions de conservation après ouverture/ décongélation : A consommer dans les 5 jours après ouverture

DONNEES LOGISTIQUES

Unité

Nature des emballages	PP
Forme	
Longueur (en mm)	240
Largeur (en mm)	240
Hauteur (en mm)	194
Poids net (en g)	4 900
Poids emb.individuel moyen (en g)	
Poids brut moyen (en g)	

Unité logistique (Colis)

Nb unités / UL	1
Marquage colis	DLC,EAN
Longueur UL (en mm)	225
Largeur UL (en mm)	191
Hauteur UL (en mm)	194
Volume UL (en dm3)	8,337
Poids net UL (en kg)	4,9
Poids emb. colis moyen (en kg)	0,171
Poids brut UL moyen (en kg)	

Palettisation

Type de palette	PALETTE EUROPE 80*120
Matériau palette	Bois
Marquage palette	Code produit + intitule,DLC,N° palette
Nb UL / couche	18
Nb de couche / palette	5
Nb UL / palette	90
Nb unités / palette	90
Longueur palette (en cm)	120
Largeur palette (en cm)	80
Hauteur palette (en cm)	110
Volume total palette (en m3)	
Poids net / palette (en kg)	441
Poids brut / palette moyen (en kg)	477
Palette Gerbable	Non

EAN 13 : 3279753144126
DUN 14 : 03279753144126

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.