

CRÈME CULINAIRE 20%

EAN 54 200532 0092 2

FICHE TECHNIQUE – 14/02/2024

Ingrédients : CRÈME (20% M.G.), amidon modifié (E1442), stabilisants (E460, E466, E407).

Valeurs nutritionnelles par 100 ml

Valeurs nutritionnelles	880 kJ 213 kcal
Glucides	4,9 g
- Dont sucres	3,7 g
Matières grasses	20 g
- Dont acides gras saturés	14 g
Protéines	2,6 g
Sel	0,1 g

Allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	-
Arachides	-
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

Dénomination du produit

Crème 20% grasse, traitée UHT

CRÈME CULINAIRE 20%

EAN 54 200532 0092 2

FICHE TECHNIQUE – 14/02/2024

Emballage individuel

Contenu	1 L
Poids net	1,018 kg
Poids brut	1,050 kg
Emballage primaire	Tetra brik – type Edge
Unité de vente	12x1 L
Nombre de suremballages par palette	78

Recommandations de conservation et de l'usage

Température de conservation : max 7°C.

Après ouverture, durée de conservation limitée (max. 7°C).

Durée de conservation : 6 mois après la production.

Agiter avant utilisation.

Crème culinaire pour des soupes et des sauces.

Caractéristiques organoleptiques

Goût, odeur, couleur : typique pour le crème UHT

Texture : liquide, légèrement visqueux

Caractéristiques chimiques

PH	Min. 6,5
Matières grasses	Min. 20%

Caractéristiques microbiologiques

Microbiologiquement stable (1662/2006/EC)	
Salmonella spp	Absent dans 25 ml
Listeria monocytogenes (fin de production)	Absent dans 25 ml (2073/2005/EC)

Déclaration d'OMG

Ce produit ne contient pas d'ingrédients d'origine OMG (2001/18/CE, 1829/2003/CE, 1830/2003/CE et 1946/2003).

Déclaration d'irradiation

Ce produit n'est pas et ne contient pas d'ingrédients irradiés (1999/2/CE).

CRÈME CULINAIRE 20% **EAN 54 200532 0092 2** **FICHE TECHNIQUE – 14/02/2024**

Déclaration de contaminants et résidus

Ce produit est conforme à la législation européenne concernant des contaminants et résidus:

- contamination radioactivité (Dir.2016/52/CE)
- pesticides et biocides (396/2005/CE, 2009/128/CE, 1107/2009, 528/2012)
- médecines vétérinaires et promoteurs de croissances (470/2009/CE, 96/23/CE, 1831/2003/CE, 37/2010/CE, 2001/82CE)
- teneur maximale métaux lourds, aflatoxine M1, dioxine et PCB selon la Directive 1881/2006/CE

Ce produit n'est pas en ne contient pas du matériel nano (selon Recommandation 2011/696/UE, Règlement 1169/2011/UE et Règlement 2015/2283/UE).

Déclaration de conformité des matériaux et objets d'emballage destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Tous les matériaux et objets d'emballage en contact avec les produits alimentaires sont conformés à les règlements Européens 1935/2004, 2023/2006 et 10/2011.