

Article Nr : 28329101

Libellé :

CARLSBOURG CREME 35 % 25 CL X 12

Crème UHT Carlsbourg Finesse 35% MG - 25 cl

29/01/2018

Informations générales

Dénomination légale	Crème entière 35% de M.G stérilisée par traitement UHT
Code fabricant	FR 80 001 002 - CE
Code douanier	04015011
Description	Carlsbourg Finesse crème culinaire entière « rapidement fouettable »
Propriétés	Excellente pour vos desserts. Spécialement adaptée pour les sauces, potages, gratins et crudités. Parfaite pour un vrai cappuccino.

Liste des ingrédients - allergènes

Liste des ingrédients	Crème de lait, stabilisant : carraghénanes
Allergènes	lait (protéines de lait et lactose)

Critères physico-chimiques au moment de la production - valeur type (min - max)

Matière grasse totale	g/100g	(34,8	-	36,0)
Matière sèche totale	g/100g	(39,8	-	42,2)
pH		(6,6	-	6,8)
Texture	onctueuse, fluide, lisse et homogène					
Couleur	blanche à ivoire					
Odeur	milky, creamy					
Goût et odeur	laitier, crémeux					

Données nutritionnelles - valeur type (min - max)

Energie kcal	Kcal/100g	337	(-)
Energie kJ	kJ/100g	1 389	(-)
Matières grasses	g/100g	35,0	(-)
Ac. gras saturés	g/100g	22,7	(-)
Glucides	g/100g	3,3	(-)
Sucres	g/100g	3,3	(-)
Protéines	g/100g	2,2	(-)

Conditionnement et durée de vie

Conditionnement	Conditionnée aseptiquement en bouteille PEHD tri-couches 25 cl, sleevee. Fermeture des bouteilles : opercule thermosoudé et bouchon à visser
Conservation (DDM)	130 jours à partir de la date de fabrication, à une température inférieure à 7°C. Après ouverture, conserver au réfrigérateur (max. 7°C) et consommer rapidement. Ne pas congeler.

Informations diverses

Contaminants	- Métaux lourds : conforme au règlement CE 1881/2006 - Dioxines : conforme au règlement UE 1259/2011 - Pesticides : conforme au règlement CE 396/2005 - Radioactivité : conforme au règlement UE (Euratom) 2016/52 - Mycotoxines : conforme au règlement UE 165/2010 - Antibiotiques : conforme au règlement UE 37/2010
Traitement ionisant	absence
OGM	absence