



Crème légère liquide Liaison & Cuisson 18 % MG Candia Professionnel - Brique 1L

- **Dénomination légale** : Crème légère stérilisée UHT à 18% de matières grasses
- **Ingrédients** : Crème légère (lait), amidon modifié, émulsifiant : E471, stabilisants : E440, E460 et E466
- **Origine** : Lait origine France
- **OGM** : Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
- **Ionisation** : Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
- **Allergènes** : Lait, produits laitiers et ses dérivés
- **Contaminants chimiques** : Conformes aux normes européennes en vigueur
- **Conditions de conservation** : Avant ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec, à une température inférieure à +18°C. Après ouverture, à conserver au froid, à +6° maxi et à consommer dans les 4 jours.
- **DDM*** : 120 jours
- **N° d'agrément sanitaire** : FR 59.039.030 CE (Usine d'Awoingt)
- **Certifié** : IFS - BRC - FSSCC 22000

*DDM : Date de Durabilité Minimale

Code : 084122



DONNÉES QUALITÉ

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	CIBLE
FMAR à 30°C (UFC/0,1 ml)	< 10
Salmonelles	Absence dans 25 g
Listeria monocytogènes	Absence dans 25 g
Staphylococcus coagulase+	< 1/g

CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

pH	6,5 à 6,9
Matière grasse butyrique (%)	≥18
Matière protéique (%)	≥ 2,6

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Blanc
Goût	De crème
Odeur	De crème
Texture	Fluide / homogène / lisse



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g
Energie (kJ/kcal)	788/191
Matières grasses (g)	18
Dont acides gras saturés (g)	11
Glucides (g)	4,6
Dont sucres (g)	3,5
Protéines (g)	2,6
Sel (g)	0,10



DONNÉES LOGISTIQUES

	UC	UL	Palette	Palettisation
Code EAN	3533637971001	3533630089413	3533630089420	UL / couche 28
Poids net (kg)	1	6	-	Couches / palette 5
Poids brut (kg)	1,034	6,204	893,602	UL / palette 140
Dimensions (mm)	90X59X210	270X117X210	1200x800x1217	