



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Crème légère stérilisée UHT 18%
Descriptif produit :	UHT. Lait origine France. Carton de 6 briques.
Conservation :	Frais, +2 À +18°C
Etat de préparation :	Stérilisé UHT, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 6.000 Brique de 1.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Crème légère de LAIT (origine France), émulsifiant : E472e, amidon modifié, stabilisants : E440, E407.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France
E440	France, Hors UE
E407	France, Union Europ.

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation : France [Département(s) : 45, 35, 59]

N° d'agrément : FR 35.360.001 CE, FR 35.131.001 CE, FR 59.039.030 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 150

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04015011 - Lait et crème de lait, non concentrés ni additionnés de sucre ou d'autres édulcorants, d'une teneur en poids de matières grasses > 10 % mais <= 21 %, en emballages immédiats d'un contenu net <= 2 l

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	6.7 (+/- 0.15)		

Atouts

Atout : Utilisation possible à chaud, à froid, en milieux acides ou alcoolisés.
Une conservation hors froid possible grâce à la technologie UHT

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : Non concerné

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
783	190	18	12	4.6	3.8	0.01	2.3	0.1

Vitamines : Calcium (mg) : 90.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.13

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	144	0	144	Brique	24		
Palette	840	0	840	Brique	140	1200x800x1175	
Litre	1	1.02	1	Brique		94x63x166	
Colis	6	6.17	6	Brique		291x126x166	13061432116374
Brique	1	1.02	1	Brique			3061432116377

Volume (litre) : 1