



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	CREME ANGLAISE STERILISEE UHT, PRETE A L'EMPLOI
<b>Descriptif produit :</b>	Lait origine France. Carton de 6 briques.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0 À +6°C
<b>Etat de préparation :</b>	Stérilisé UHT, Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Brique de 1.000 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	01A Lait liquide nature CONV
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT partiellement écrémé (origine France) ; sucre ; jaunes d'ŒUFS sucrés ; amidon modifié de maïs ; épaississants : gomme xanthane ; carraghénanes ; arômes vanille ; colorant : bêta carotène

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France
Sucre	France
Jaune d'œufs sucrés	Union Europ.

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 45]

**N° d'agrément :** FR 45.273.001 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 150

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 22/12/2023 16:26

N° de version : 4.0

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

**Allergènes majeurs :** Lait, Oeuf

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitraté 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 :** 04011010 - Lait et crème de lait, non concentrés ni additionnés de sucre ou d'autres édulcorants, d'une teneur en poids de matières grasses <= 1%, en emballages immédiats d'un contenu net <= 2 l

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	6.8 (Entre 6.4 et 7.2)	Extrait sec	20.4 % (Entre 19 et 22)
Viscosité	330 (Entre 270 et 390)	Densité	1.07 (1.060)

## Atouts

**Atout :** Convient pour les applications chaudes et froides  
Une texture très onctueuse riche en oeufs

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 5 jours après ouverture

**Mise en œuvre :** Produit prêt à l'emploi

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
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							
395	94	2.1	1.3	15	13	0.5	3.4	0.08

**Vitamines :** Calcium (mg) : 0.0 mg/100ml

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.62

**Type de matières grasses :** Aucune

## 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
Brique	1	1.1	1	Brique			3061432116384
Couche	168	0	168	Brique	28		
Colis	6	6.6	6	Brique		270x120x205	
Litre	1	0	1	Brique			
Palette	840	0	840	Brique	140		
Pièce unitaire	1	0	1	Brique			

Volume (litre) : 1