



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 :	CREME ANGLAISE STERILISEE UHT, PRETE A L'EMPLOI
Descriptif produit :	Lait origine France. Carton de 6 briques.
Conservation :	Frais, +0 À +6°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 » :	01A Lait liquide nature CONV
Liste des ingrédients :	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