Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire

Article : 9333

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- **Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :**
- **Pays de transformation :**

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Crème liquide stérilisée UHT 35% MG
Descriptif produit :	Lait origine France. Carton de 6 briques.
Conservation :	Ambiant, AMBIANT
Etat de préparation :	Stérilisé UHT
Conditionnement :	Colis de 6.000 Brique de 0.989 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Ingrédients : Crème* de LAIT, stabilisant : carraghénanes (extrait d'algues marines). *Origine : France

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CREME de LAIT	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 50]
N° d'agrément :	FR 50.139.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	50
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

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

Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire

Article : 9333

Régimes particuliers : Halal, 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 : 04015031 - Lait et crème de lait, non concentrés ni additionnés de sucre ou d'autres édulcorants, d'une teneur en poids de matières grasses > 21 % mais <= 45 %, en emballages immédiats d'un contenu net <= 2 l

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	6.7 (+/- 0.1)		

Atouts

Atout :
Taux de foisonnement important : 2,8L
Une tenue exceptionnelle : 24h à 4°C
Une fabrication 100% normande

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 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							
1,380	335	35	24.6	2.9	2.9	0	2.1	0.07

Vitamines : Calcium (mg) : 75.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.06

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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

Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire

Article : 9333

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	148.35	0	150	Brique	25		
Litre	0.989	0	1	Brique			
Colis	5.934	6.258	6	Brique		295x125x217	03451799080938
Palette	890.1	964.739	900	Brique	150	1200x800x1452	03451799880934
Brique	0.989	1.021	1	Brique		90x60x210	3451790809330

Volume (litre) : 1

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