

# Crème légère liaisons et cuissons 18% MG UHT 1 L Président Professionnel

Article : 26000



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Crème légère stérilisée UHT à 18% de MG
<b>Descriptif produit :</b>	Carton de 6 briques.
<b>Conservation :</b>	Frais, Conserver à +18°C maximum
<b>Etat de préparation :</b>	Stérilisé UHT
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Brique de 1.013 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	Ingrédients : crème légère (LAIT), émulsifiant E472e, amidon modifié, stabilisants: pectine(E440), carraghénanes (E407).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	UE

\*\* 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

<b>Pays de transformation :</b>	Belgique
<b>N° d'agrément :</b>	BEL2631.CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	120
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%

Article : 26000

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
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	63 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	166 mm
Largeur de l'unité de consommation	95 mm		

## Atouts

**Atout :** Texture lisse et onctueuse pour les appareils à crème prise.  
Economique : peu de perte matière pour amener le produit "à la nappe".

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver entre 0-8°C

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

**Mise en œuvre :** Produit prêt à l'emploi, utilisation a chaud,

## 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							
788	191	18	12	5	4	0	2.2	0.11

**Vitamines :** Calcium (mg) : 97.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.12

**Type de matières grasses :** Autres matières grasses

**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
Bouteille	1.013	0	1	Brique			
Palette	875.232	918	864	Brique	144	1200x800x1150	83428202141902
Couche	145.872	0	144	Brique	24		
Colis	6.078	6.24	6	Brique		295x126x168	03155256520066
Brique	1.013	1.039	1	Brique		95x63x168	3155250005200
Litre	1.013	0	1	Brique			3155250005200
Pièce unitaire	1.013	0	1	Brique			3155250005200
Boite	1.013	0	1	Brique			

Volume (litre) : 1