



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Crème UHT 30 % de matière grasse
<b>Descriptif produit :</b>	UHT. Carton de 6 briques.
<b>Conservation :</b>	Ambiant
<b>Etat de préparation :</b>	Stérilisé
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Brique de 1.000 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	Crème, Stabilisant carraghénane ( 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>	Allemagne
<b>N° d'agrément :</b>	DE NI 21111
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	180
<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>	Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétarien
<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%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	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	6.65 (6.55-6.75)		

## Atouts

**Atout :** Une conservation hors froid possible grâce à la technologie UHT

## 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 72 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							
1,209	293	30	20	3.5	3.5	0	2.3	0.08

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

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.08

**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
Litre	1	0	1	Brique			
Couche	144	0	144	Brique	24		
Palette	720	740.52	720	Brique	120	1200x800x1075	
Colis	6	6.171	6	Brique		200x200x186	4045505152218
Brique	1	1.02	1	Brique			4045500152022