



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Crème UHT 35 % de matière grasse
Descriptif produit :	UHT. Carton de 6 briques.
Conservation :	Ambiant
Etat de préparation :	Stérilisé
Conditionnement :	Colis de 6.000 Brique de 1.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Crème, Stabilisant carraghénanes (E 407)

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

Pays de transformation :	Allemagne
N° d'agrément :	DE NI 21111
Durée de vie totale du produit (jours) :	180
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Casher, 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	6.65 (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							
1,389	337	35	23	3.3	3.3	0	2.2	0.08

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.06

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	4045505152225
Brique	1	1.02	1	Brique			4045500152121