



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Crème stérilisée UHT à 30% de matières grasses
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France.
- Conservation :** Frais, +0° À +8°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Brique de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** CREME (Origine LAIT France), issue de l'agriculture biologique, stabilisant E407

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 59]
- N° d'agrément :** FR 59.039.030 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 150
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Bio

Bio AB : Oui

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 : 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	10 (<10)		

Atouts

Atout : Un produit issu de l'agriculture Biologique répondant à la loi EGALIM

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 4 jours 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							
1,205	292	30	19	3.4	3.4	0	2.2	0.06

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.07

Type de matières grasses : Aucune

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	168	0	168	Brique	28		
Colis	6	6.206	6	Brique		270x117x210	03533630906574
Palette	840	893.77	840	Brique	140	1200x800x1217	03533630906581
Brique	1	1.034	1	Brique		90x58x210	3533632218002

Volume (litre) : 1