



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Crème fraîche épaisse 30% de matière grasse
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Seau.
Conservation :	Frais, +2° À +6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 1.000 Seau de 4.916 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	CREME pasteurisée (LAIT origine France), ferments lactiques (dont LAIT).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Crème	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 14, 85, 67]
N° d'agrément :	FR 14.630.010 CE, FR 85.019.001 CE, FR 67.205.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	33
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
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 : 04015039 - 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 % (sauf en emballages immédiats d'un contenu net <= 2 l)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4.5 (+/-0.5)		

Atouts

Atout : Un produit de qualité, engagé et savoureux
Multiples utilisations en salé ou sucré, à chaud comme à froid

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : Non concerné

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 5 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							
1,187	288	30	20	2.4	2.4	0.01	2.1	0.14

Vitamines : Calcium (mg) : 95.0 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
Couche	88.488	0	18	Seau	18		
Colis	4.916	5.1	1	Seau			13061432113434
Litre	0.983	0	0.2	Seau			
Palette	619.416	668	126	Seau	126	1200x800x1540	23061432113431
Seau	4.916	5.1	1	Seau		225x191x194	3061432113437

Volume (litre) : 5