

Crème Plus au Mascarpone 36,5% MG UHT 1 L Debic

Article : 247115



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Mélange de crème et mascarpone, stérilisé UHT
Descriptif produit :	Frais. Crème 35% MG 60%, Mascarpone 40%.
Conservation :	Frais, +2° À +7°C
Etat de préparation :	Pasteurisé
Conditionnement :	Colis de 6.000 Bouteille de 1.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	CRÈME 35% mat.gr. (59,2%), mascarpone (CRÈME 40% mat.gr., correcteur d'acidité: acide citrique) (40%), amidon modifié, stabilisants: gomme guar, carraghénanes

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France, Espagne, Pays-Bas

** 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 :	Belgique
N° d'agrément :	BE M 183 EG
Durée de vie totale du produit (jours) :	183
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, 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 : 19019099 - Préparations alimentaires de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant moins de 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, et les préparations alimentaires du lait, de

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Densité	1.002		

Atouts

Atout : Une conservation hors froid possible grâce à la technologie UHT
Facilité d'utilisation, un mélange prêt à l'emploi
Une qualité constante et une tenue ferme

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 4 jours après ouverture

Mise en œuvre : prêt à l'emploi, s'utilise à froid comme à chaud, salé comme sucré

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							
1,483	355	37	26	4	3.3	0	2.5	0.09

Vitamines : Calcium (mg) : 90.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.07

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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	1.035	1	Bouteille			5410488823582
Colis	6	6.405	6	Bouteille		244x165x256	5410488823599
Couche	36	0	36	Bouteille	6		
Palette	756	829.2	756	Bouteille	126	1200x800x1680	