



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 
- Faible teneur en sucres, Sans sucre ajouté, Sans sucres

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Crème légère à 18% de matières grasses stérilisée UHT
<b>Descriptif produit :</b>	UHT.
<b>Conservation :</b>	Frais, A conserver au froid à +8°C
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Brique de 1.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	CREME légère, amidon modifié, stabilisants : E440, E407

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT	France

\*\* 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>	France [Département(s) : 59]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 59.039.030 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	150
<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>	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 :** 04015011 - Lait et crème de lait, non concentrés ni additionnés de sucre ou d'autres édulcorants, d'une teneur en poids de matières grasses > 10 % mais <= 21 %, en emballages immédiats d'un contenu net <= 2 l

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	6.5 (6.9)		

## 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 :** prêt à l'emploi, s'utilise à froid pour détendre une sauce ou à chaud pour épaissir une sauce.

## 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							
807	195	18	11	5.7	4.2	0	2.6	0.1

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

**Allégations nutritionnelles :** Faible teneur en sucres, Sans sucre ajouté, Sans sucres

**Rapport P/L :** 0.14

**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
Brique	1	1.066	1	Brique		90x59x210	3533632213007
Colis	6	6.398	6	Brique		270x117x210	03533630906499
Couche	168	0	168	Brique	28		
Palette	840	921	840	Brique	140	1200x800x1200	03533630906505
Litre	1	1.03	1	Brique			

Volume (litre) : 1