*Fiche Technique*

# Crème stérilisée UHT 30% MG

## *Présentation*

La crème stérilisée UHT 30% de Matière Grasse pour desserts et cuisine est fabriquée en France à partir de laits crus sélectionnés.




## *Applications*

Cette crème peut être utilisée pour les applications de cuisson (sauce, plats à base de crème, gratins, soupes, desserts). Cette crème convient également au foisonnement (conserver 24 heures sur 24 à + 4°C avant de fouetter).

## *Avantages*

- Une crème pleine de saveur et onctueuse
- Un très bon rendement et une bonne tenue pour la cuisson
- Une crème adaptée à toutes sortes de préparations culinaires

| Crème 30% MG UHT pour desserts et cuisson<br>CANDIA 3XBK20 cl | Emballage :<br>carton 8X(3XBK20 cl) | Palette NIMP15<br>80x120 ( 3 456 unités)<br>Code : 2185600 |
|---|---|---|

Siège social : 200-216 rue Raymond Losserand, 75014 Paris
Adresse postale : 200-216 rue Raymond Losserand, 75680 Paris Cedex 14
Tél. : +33 (0)1 44 10 90 10 - Fax : +33 (0)1 44 10 46 59 - www.candia.fr
SASU au capital de 80 540 557,50 € - N° Siret 352 014 955 00392 – Code APE 1051A
RCS Paris 352 014 955 N° TVA Intracommunautaire FR 57 352 014 955

MAJ 20/12/2021



Une société du Groupe coopératif SODIAAL

*Fiche Technique*

# Crème stérilisée UHT 30% MG

**Ingrédients :**

Crème (**lait**), stabilisant : E407.

*Ne contient aucun conservateur*

**Origine lait :** France

**Valeurs nutritionnelles :**
*(Valeur pour 100g)*

**Energie :** 1202 kJ (292 kcal)

**Matières grasses :** 30g

**Dont acides gras saturés** :20g

**Glucides :** 3,2g

**Dont sucres** : 3,2g

**Protéines :** 2,2g

**Sel :** 0,10g

**Conditions de stockage & date de durabilité minimale (DDM) :**

Avant ouverture, à conserver à une température inférieure à +8°C.

Après ouverture, à conserver au froid à +6°C maxi et à consommer dans les 4 jours.

NE PAS CONGELER.

DDM : 210 jours.

**Marquage :**

Date de production, date limite d'utilisation optimale.

**N° agrément sanitaire :**

FR 64 348 100 CE (Usine de Lons)

**Certifications :**

- IFS
- FSSC 22 000
- BRC

**Règlementation :**

Garantie de conformité des produits à la règlementation en vigueur.

Le client doit vérifier la conformité de l'usage du produit aux normes en vigueur dans le pays de commercialisation.

**Caractéristiques physico-chimiques :**

**Matière grasse:** ≥ 300g/kg

**Protéines :** ≥ 22 g/kg

**pH:** 6.5 à 6.9

**Caractéristiques microbiologiques :**

**FMAR à 30°C :** < 10 germes / 0,1ml

**Salmonelles :** absence dans 25 g

***Listeria monocytogenes* :** absence dans 25 g

**Staphylocoque à coagulase + :** < 1/g

**Caractéristiques sensorielles :**

**Couleur** : Blanche ; **Goût et Odeur** : crème ; **Texture** : fluide, homogène et lisse.

**Contaminants/OGM/Allergènes/Ionisation :**

**Contaminants:** Conforme au règlement 1881/2006

**OGM:** Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OMG d'après règlements CE 1829/2003 et 1830/2003

**Ionisation:** aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation.

**Allergènes: lait**.

MAJ 20/12/2021

Siège social : 200-216 rue Raymond Losserand, 75014 Paris
Adresse postale : 200-216 rue Raymond Losserand, 75680 Paris Cedex 14
Tél. : +33 (0)1 44 10 90 10 - Fax : +33 (0)1 44 10 46 59 - www.candia.fr
SASU au capital de 80 540 557,50 € - N° Siret 352 014 955 00392 – Code APE 1051A
RCS Paris 352 014 955 N° TVA Intracommunautaire FR 57 352 014 955



Une société du Groupe coopératif SODIAAL