Fiche Technique

Crème légère à 12% MG stérilisée UHT CANDIA BK 20cl

Présentation

La crème légère Candia 12% MG UHT pour la cuisson est fabriquée en France à partir de lait cru sélectionné.



Applications

La crème légère Candia 12% MG UHT est parfaite pour faire des plats légers et délicieux à base de crème. Cette crème convient particulièrement aux sauces froides et chaudes, gratins, soupes, quiches/tartes salées ou sucrées.

Avantages

- Faible teneur en matières grasses
- Excellent rendement et faible taux de réduction lors de la cuisson
- Idéal pour les sauces homogènes et lisses.

Crème légère 12% MG UHT pour cuisson CANDIA 3XBK20 cl	**Emballage : carton 8X(3XBK20 cl)**	**Palette NIMP 15 80x120 (3 456 unités) Code : 2185700**

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 légère à 12% MG stérilisée UHT CANDIA BK 20cl

Ingrédients :

Crème légère (**lait**), amidon modifié, stabilisants : E440ii, E407.

Ne contient aucun conservateur

Origine lait : France

Valeurs nutritionnelles :
(Valeur pour 100g)

Energie : 585 kJ (141 kcal)

Matières grasses : 12g

Dont acides gras saturés :7,7g

Glucides : 5,4g

Dont sucres : 4,3g

Protéines : 2,9g

Sel : 0,10g

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

Avant ouverture, à conserver à une température inférieure à +8°C.
Après ouverture, à conserver au froid, à +6° et à consommer dans les 4 jours.

Ne pas congeler.

DDM : 210 jours

Marquage :

Date de production, date de durabilité minimale

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: ≥ 120g/kg

Protéines : ≥ 29 g/kg

pH: 6.5 à 6.9

Caractéristiques microbiologiques :

FMAR à 30°C : < 10 germes / 0,1ml

***Salmonella* :** 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.

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