Fiche technique

Crème 18 % MG UHT BK1L
Candia Professional

Présentation



La crème stérilisée UHT Candia Professionnel est obtenue par écrémage d'un lait entier soigneusement sélectionné. Après standardisation de la teneur en matière grasse, la crème fraîche est ensuite stérilisée à Ultra Haute Température, enrichie en stabilisant et émulsifiant, puis conditionnée en milieu aseptique.

Packaging multilingue: anglais/français

Applications

Cette crème légère est adaptée pour la cuisson. Elle peut être intégrée chaude ou froide dans tous les types de préparation culinaire : sauces, pâtes à la crème, plats de légumes, gratins et soupes.

Avantages

- Une crème légère pleine de goût, douce et crémeuse
- Bonne capacité de liaison et stabilité de cuisson
- Son emballage en brique de 1L avec bouchon est adapté aux utilisateurs réguliers de crème pour gagner du temps dans la manutention et la mise en œuvre.

Données logistiques

Unité élémentaire	Code produit	Unité logistique par couche	Couches par palette	Unité logistique par palette	Unité de conditionnement par palette	Poids net
Crème 18% Candia Professional 12 X BK1L	**796600**	12	7	84	1008	1008 kg

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

Fiche technique

Crème 18 % MG UHT BK1L
Candia Professional

Dénomination légale:

Crème légère à 18% de matières grasses stérilisée UHT

Ingrédients:

Crème légère (**lait**), amidon modifié, stabilisants : E440, E407
Ne contient aucun conservateur

Origine lait : France

Valeurs nutritionnelles:
(Valeur pour 100g)

Energie : 807kJ (195 kcal)

Matières grasses : 18g

Dont acides gras saturés : 11g

Glucides : 5.7g

Dont sucres : 4.2g

Fibres alimentaires : 0.5g

Protéines : 2.6g

Sel : 0.10g

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

Avant ouverture, à conserver de préférence au froid à +8°C maxi mais peut aussi se conserver à température ambiante.
Après ouverture, à conserver au froid à +6°C maxi et à consommer dans les 4 jours.

Ne pas congeler.

DDM : 240 jours

Marquage:

Date de production, DDM.

Règlementation:

Garantie de conformité des produits à la règlementation Européenne en vigueur.

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

N° agrément sanitaire:
FR 59 039 030 CE (Usine d'Awoingt)

Caractéristiques physico-chimiques:

Matière grasse: ≥ 180g/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:

Contaminants: Conforme au règlement en vigueur sur les contaminants (dioxines), métaux lourds, mycotoxines et pesticides.

OGM : Produit conventionnel non soumis à étiquetage OMG d'après règlements en vigueur.

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

Une société du Groupe coopératif SODIAAL