



PRESIDENT PROFESSIONNEL Crème Tous Usages UHT
brique 1 L



- Bonne tenue aux températures élevées,
- Ne tranche pas en présence d'ingrédients acides ou d'alcool à chaud comme à froid,
- Bonne tenue en crème fouettée pour les entremets.

Crème

Produit

Dénomination légale	Crème stérilisée U.H.T.		
Ingrédients	crème (LAIT), stabilisant : carraghénanes (E407).		
Origine du lait	Produit non concerné par le décret		
DDM garantie entrepôt	70 jours		
Conditions de conservation	Avant ouverture, conserver à +18°C maximum. Eviter les variations brutales de température. Ne pas congeler en l'état.		
Conservation après ouverture	Stocker entre +4°C et +6°C et utiliser rapidement.		
Code article	71865 01		
EAN 13	3032220019408		
DUN 14	03032220619400		
OGM	<0,9% conformément à la réglementation		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	9.5	x	6.4 x 16.8

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1200 kJ 291 kcal	120kJ 29kcal	14% 15%	1% 1%
Matières grasses :	30 g	3.0g	43%	4%
dont acides gras saturés :	20 g	2.0g	100%	10%
Glucides :	3,3 g	0g	1,3%	0%
dont sucres :	3,3 g	0g	3,7%	0%
Protéines :	2,0 g	0g	4,0%	0%
Sel :	0,09 g	0g	1,5%	0%

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	6
Dimensions (L x l x h en cm)	29,5 x 12,6 x 16,8
Poids net / brut (kg)	5.99 / 6.16
Palettisation	
Nombre de colis par couche	24
Nombre de couches par palette	6
Nombre de colis par palette	144
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 115
Poids net / brut (kg)	862 / 923

BE MOLKEREI LAITERIE WALHORN (crèmes)

L263-I
CE Certifications : FSSC 22000, IFS Food, Système d'Autocontrôle, ISO 14001

FR SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE

35.131.001
CE Certifications : ISO 14001, ISO 22000, IFS