



Crème anglaise stérilisée UHT, à la vanille Bourbon.

Dénomination légale	Crème anglaise stérilisée UHT
N° agrément sanitaire	FR 59 039 030 CE (Awoingt)
Certification usine	IFS-BRC-FSSCC22000
Ingrédients	Lait entier et crème (lait et crème origine France), sucre (9.4%), amidon modifié de maïs, poudre de lait écrémé, jaune d' œuf , arôme naturel de vanille, stabilisants : E407, E415, colorant : E160a, émulsifiant : E472b
Allergènes	Lait, produits laitiers et ses dérivés, œuf
OGM	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
Ionisation	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
Contaminants chimiques	Conformes aux normes européennes en vigueur
Conservation	AVANT OUVERTURE : A conserver à une température inférieure à +8°C APRES OUVERTURE : A conserver au froid à +6°C et à consommer dans les 4 jours
DDM*	150 jours
Contrat Date	60 jours

Données Qualité

Caractéristiques physicochimiques

pH	6,5 à 6,9
Matière grasse butyrique (%)	≥ 4
Matière protéique (%)	≥ 3,1

Caractéristiques microbiologiques

FMAR À 30°C (UFC/0,1ml)	<10
Listeria monocytogenes	non détecté dans 25 g

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Jaune
Goût	Frais, avec notes de lait, vanille et œufs
Odeur	Caractéristique crème anglaise, vanille Bourbon
Texture	Nappante, homogène et lisse

Données Nutritionnelles

	/100 g	/portion 10 g
Energie (kJ)	456	46
Energie (kcal)	108	11
Matières grasses (g)	4	0,4
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	2,7	0,3
Glucides (g)	15	1,5
<i>dont sucres (g)</i>	14	1,4
Protéines (g)	3,1	0,3
Sel (g)	0,11	0,0

Informations additionnelles

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation palette	
Code EAN	3533632220005	03533630906604	03533630906611	UL/couche	28
Poids net (kg)	1,000	6,000	840,000	Couches/palette	5
Poids brut (kg)	1,034	6,204	893,600	UL/Palette	140
Dimensions (mm)	90x59x210	270x117x210	1200x800x1217		

* DDM: Date de Durabilité Minimale

Code 084215