CORMAN SINCE 1935 — une filiale de SAVENCIA FROMAGE & DAIRY

Bulletin Technique

Article Nr : 28307601 Libellé : BALADE CREME CULINAIRE 19% 25C L X24

Crème Balade 19% MG sans additif - bouteille 25 cl **02/03/2018**

Informations générales

Dénomination légale	Crème légère UHT stérilisée 19% MG
Code fabricant	BE - FB 001 - CE
Code douanier	04015011
Description	Crème culinaire légère avec 19% de matières grasses et sans additif - Stérilisée par traitement UHT
Propriétés	A la fois onctueuse et légère, la crème « Balade Culinaire » permet de réussir toutes les préparations chaudes ou froides, salées ou sucrées.

Liste des ingrédients - allergènes

Liste des ingrédients	crème, lait écrémé, amidon de riz.
Allergènes	lait (protéines et lactose)

Critères physico-chimiques au moment de la production - valeur type (min - max)

Matière grasse totale	g/100g	(	18,0	-	20,0)
Humidité	g/100g	(	68,8	-	70,8)
pH		(	6,4	-	6,8)
Couleur	blanche				
Goût et odeur	laitier, crémeux				

Données nutritionnelles - valeur type (min - max)

Energie kcal	Kcal/100mL	219	(	-	)
Energie kJ	kJ/100mL	917	(	-	)
Matières grasses	g/100mL	19,5	(	-	)
Ac. gras saturés	g/100mL	13,0	(	-	)
Glucides	g/100mL	7,1	(	-	)
Sucres	g/100mL	5,8	(	-	)
Protéines	g/100mL	3,7	(	-	)
Sodium	g/100mL	0,00	(	-	)
Equivalent sel	g/100mL	0,00	(	-	)

Conditionnement et durée de vie

Conditionnement	Conditionnée aseptiquement en bouteille PEHD tri-couches 25 cl, sleevée. Fermeture des bouteilles : opercule thermosoudé et bouchon à visser.
Conservation (DDM)	120 jours à partir de la date de fabrication. A conserver de préférence au frais (max 20°C). Après ouverture, conserver au frais (max. 7°C) et consommer rapidement, idéalement dans les 48h. Ne pas congeler.

Informations diverses

Contaminants	- Métaux lourds : conforme au règlement CE 1881/2006 - Dioxines : conforme au règlement UE 1259/2011 - Pesticides : conforme au règlement CE 396/2005 - Radioactivité : conforme au règlement UE (Euratom) 2016/52 - Mycotoxines : conforme au règlement UE 165/2010 - Antibiotiques : conforme au règlement UE 37/2010
Traitement ionisant	absence
OGM	absence

En principe, tous nos produits sont conformes à la législation de nombreux pays. Nous recommandons cependant aux clients de vérifier la correspondance de la législation en fonction de l'application. Les données reprises sur ce bulletin ont un but d'information. En conséquence, nous n'acceptons aucune responsabilité en ce qui concerne l'utilisation de ces informations. De plus, ces informations ne constituent pas une autorisation d'enfreindre des brevets et licences.

Réf. document : **CR19_28307601_NONE_FR.pdf**
Réf. spec PF00211, version 1, remplace toute les éditions antérieures
Document électronique valide sans signature.

S.A. CORMAN, rue de la Gileppe, 4, B-4834 Limbourg, Belgique
Tél. +32(0)87 342 211 Site web : www.corman.be Email : corman@corman.be