

Article Nr : 28332601

Libellé : CARLSBOURG CREME ENTIERE BOM25 CLX12

Crème Carlsbourg 32% MG, bombe sous pression, 25 cl

16/06/2017

Informations générales

Code fabricant	CO - 368 - EG
Code douanier	04029931
Description	Crème 32% de matière grasse stérilisée UHT, en bombe sous pression
Propriétés	Utilisation sur desserts : glaces, fruits, crèmes et mousses aromatisées,...

Liste des ingrédients - allergènes

Liste des ingrédients	Crème (35% MG) 91.6%, sucre 8%, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), stabilisant (carraghénanes), gaz propulseur (N2O)
Allergènes	lait (protéines de lait et lactose)

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

Matière grasse totale	g/100g	32,2 (31,2 -	33,2)
Matière sèche totale	g/100g	45,5 (-)
pH		(6,4 -	6,7)
Couleur	blanche à ivoire			
Goût et odeur	laitier, crémeux			

Données nutritionnelles - valeur type (min - max)

Energie kcal	Kcal/100g	342 (-)
Energie kJ	kJ/100g	1 412 (-)
Matières grasses	g/100g	32,2 (-)
Ac. gras saturés	g/100g	21,0 (-)
Glucides	g/100g	10,8 (-)
Sucres	g/100g	10,8 (-)
Protéines	g/100g	2,1 (-)
Fibres alimentaires	g/100g	0,0 (-)
Sodium	g/100g	0,03 (-)
Equivalent sel	g/100g	0,07 (-)

Conditionnement et durée de vie

Conditionnement	bombe sous pression 25 cl
Conservation (DDM)	180 jours après la date de production, à max. 20°C mais de préférence en réfrigération entre 2 et 7°C

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