

Crème de coco UHT 1l

Code article : BCO0E5AA0	Version : 2.0
Code colis : BCO0M7AA0	Date de mise à jour : 30/03/2026
GTIN 13 : 3389132006676	GTIN 14 : 63389132006678

Dénomination légale :
Crème de coco UHT

Description :
La crème de coco est produite à partir de chair de coco fraîche, issue de l'agriculture biologique et d'une filière respectant les principes du commerce équitable. La chair est broyée, extraite puis de l'eau de coco est additionnée afin d'obtenir une crème.

Allégations / Mentions volontaires :		
Sans résidu de pesticides	Oui	Conformément au règlement (UE) N° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, à la directive 2005/29/CE relative aux pratiques commerciales déloyales des entreprises vis-à-vis des consommateurs, et respectant le cahier des charges de l'allégation « sans résidu de pesticides » Les Vergers Boiron disponible sur notre site internet ou sur demande.
Sans sucres ajoutés*	Oui	Conformément au règlement (CE) N° 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires *Contient des sucres naturellement présents dans les fruits

Composition :		
Ingrédients	Quantité (%)	Origine garantie
Crème de coco (coco 80%, eau de coco 20%)	100	Sri Lanka

Process :	
Traitement thermique :	Stérilisation UHT

Le site de transformation est certifié :			
FSSC 22000	Non	IFS	Non
ISO 22000	Oui	ISO 9001	Non
BRC	Oui	ISO 14001	Non

Critères physico chimiques :			
	Valeur cible	Tolérance	Unité
pH	6	5.90 - 6.30	
Matière grasse	24	23 - 25	%
Extrait sec	30	28 - 32	%

Critères microbiologiques :			
	Valeur cible	Unité	Méthode
Flore totale	<1	UFC/ml	ISO 4833-1 / -2
Levures	< 10	UFC/ml	ISO 21527-1 ou / -2
Moisissures	< 10	UFC/ml	ISO 21527-1 ou / -2
Spore thermophile	<1	CFU/ml	ISO 4833-1

Couleur (photo non contractuelle)		Profil sensoriel
		

Régimes alimentaires :			
Produit certifié Halal	Oui	Convient au régime végétarien	Oui
Produit certifié Kashér	Oui	Convient au régime végétalien	Oui
		Convient au régime coélique	Oui

Valeurs nutritionnelles : Calcul selon Règlement (UE) N°1169/2011		
	Valeurs	Unités
Energie	1020	kJ
Energie	247	kcal
Matières grasses	24.5	g/100g
Dont acides gras saturés	23.1	
Glucides	4.1	
Dont sucres	2.7	
Fibres	<1	
Protéines	2.6	
Sel	0.02	
Sodium	9.6	mg/100g
Valeurs disponibles sur http://vn.my-vb.com		

Allergènes selon Règlement (UE) N°1169/2011 :			
	<i>Présence dans le produit</i>	<i>Présence sur site</i>	<i>Contamination croisée</i>
Céleri	non	non	non
Crustacés	non	non	non
Œufs	non	non	non
Poisson	non	non	non
Gluten	non	non	non
Lupin	non	non	non
Lait	non	non	non
Mollusques	non	non	non
Moutarde	non	non	non
Arachide	non	non	non
Sésame	non	non	non
Soja	non	non	non
Fruits à coque	non	non	non
Sulfites	non	non	non

Réglementation : le produit respecte les réglementations	
OGM	Ne contient pas d'OGM conformément aux Règlements (CE) N°1829/2003 et N°1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et leurs amendements.
Ionisation	Produit non ionisé
Radioactivité	< 100Bq
Métaux lourds	Règlement (CE) N°2023/915 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaire et ses amendements.
Emballage	Règlement cadre (CE) N°1935/2004 du 27 Octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
Emballage	Règlement (CE) N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
Emballage	Règlement (CE) N° 10/2011 du 15 janvier 2011 concernant les matières plastiques destinées à entrer en contact avec les denrées alimentaires et ses amendements

Stockage :	
Conditions de conservation	Avant ouverture, à conserver à l'abri de la chaleur <25°C.
Conservation après ouverture au réfrigérateur (en jours)	5
Température de stockage	Entre 4 °C et 25 °C
Date de Durabilité Minimale (en mois après production)	18
Format impression Date de Durabilité Minimale	JJ/MM/AAAA