

Code article

52006 00 01

Désignation commerciale

**PRESIDENT Professionnel Crème légère Liaisons et Cuissons
stérilisée UHT à 18%MG, brique 1 litre, lot sous film**

1-GÉNÉRALITÉS

Site : MOLKEREI LAITERIE WALHORN (crèmes)

Certification : ISO 9001, IFS, Système d'Autocontrôle

Estampille sanitaire :

BE L263-I CE

2 - CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Désignation légale : Crème légère stérilisée UHT

Code EAN : 3155250005200

Définition du produit : Crème légère stérilisée UHT

Liste des ingrédients : Crème légère, émulsifiant E472e, amidon modifié, stabilisants: pectine, carraghénanes.

Origine / Provenance ingrédient principal : UE

Critères organoleptiques
<u>Saveur</u> : Goût franc.
<u>Couleur</u> : Blanc crème.
<u>Odeur</u> : Neutre.
<u>Texture</u> : Liquide, homogène.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes				
	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	788 kJ 191 kcal	79kJ 19kcal	9,4% 9,6%	1% 1%
Matières grasses :	18 g	1.8g	26%	3%
dont acides gras saturés :	12 g	1.2g	60%	6%
Glucides :	5,0 g	0.5g	1,9%	0%
dont sucres :	4,0 g	0g	4,4%	0%
Protéines :	2,2 g	0g	4,4%	0%
Sel :	0,11 g	0g	1,8%	0%
* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal				

Critères physico-chimiques	Critères microbiologiques
Matière grasse : 18% minimum pH : 6,7 +/-0,15 Viscosité : 150 - 250 mPa.s Masse volumique : 1013 g/L +/-5	Règlement CE n°2073/2005 et ses modifications Test stabilité pH après 7 jours à l'étuve

Conservation :

DLUO au conditionnement : 120 jours

DLUO 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.

Risques :

OGM	Ionisation	Allergènes	Contaminations croisées	Pesticides
Non	Non	Lait et dérivés	Néant	Conforme à la réglementation en vigueur.

Process simplifié :

Ecrémage - Pasteurisation - Refroidissement - Ajout ingrédients - Stérilisation UHT (140°C pendant 3 secondes) - Conditionnement aseptique TetraBrik - Stockage -Expédition.

3 - MARQUAGE - TRAÇABILITÉ

	Unité	Colis
Type de marquage	Jet d'encre	Néant
Localisation	Sur le haut de la brique	Néant
Signification du marquage	DLUO - Heure - Quantième - Marque identification usine	Néant

4 - CONDITIONNEMENT

Type de conditionnement : Stérilisé UHT

Unité de consommation			
Présentation	Brique de 1 litre		
Nature de l'emballage	Emballage Tetra Pak		
Dimensions (L x l x h en cm)	9,5	x	6,3 x 16,8
Poids de l'emballage vide (kg)	0,026		
Poids (Fixe ou Variable)	Fixe		
Poids net / brut (kg)	1,013	/	1,039
Sous colisage			
Présentation			
Nature de l'emballage			
Dimensions (L x l x h en cm)			
Poids de l'emballage vide (kg)			
Poids net / brut (kg)	/		
Colisage DUN 14 : 03155250065204			
Présentation	Lot filmé de 6 briques		
Nature de l'emballage	Film PE		
Nombre d'unités par colis	6		
Dimensions (L x l x h en cm)	29,5	x	12,6 x 16,8
Poids de l'emballage vide (kg)	0,013		
Poids net / brut (kg)	6,07	/	6,2
Palettisation			
Nombre de colis par couche	24		
Nombre de couches par palette	6		
Nombre de colis par palette	144		
Nombre d'unités par palette	864 litres		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80 x 115
Poids net / brut (kg)	874	/	918

5 - AVERTISSEMENT

Notre responsabilité contractuelle consiste à fournir une marchandise conforme aux spécifications ci-dessus et dans le cadre de nos conditions générales de vente. En cas de manquement à ces spécifications, reconnu par nous et notifié dans les délais d'usage, notre garantie se limitera au seul remplacement de la marchandise défectueuse. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation erronée de notre produit. L'acheteur doit se conformer à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.

①

Fiche répondant aux exigences du Règlement 1169/2011 (INCO) :

des différences avec le pack peuvent temporairement apparaître dans le cadre de l'actualisation de nos packagings.