Fiche Technique

CRÈME UHT 40%MG

CANDIA PROFESSIONNEL

Présentation

La crème CANDIA Professional UHT Gourmet est la combinaison d'une véritable saveur laitière authentique et d'une gourmandise extra, fabriquée en France à partir de matières premières laitières sélectionnées, en utilisant une technologie de pointe.



Applications

Cette crème est particulièrement adaptée aux ganaches, fourrages, glaçages, finitions, buffets.

Bénéfices

- Excellente stabilité
- Très forte onctuosité
- Saveur laitière française intense
- Grande polyvalence pour toutes les applications

Données logistiques

Unité élémentaire	Type palette	Poids net	Code produit
Crème 40% MG UHT 1Lx12 CANDIA Professional	Pallette 80x120 12 boxes x 7 couches 84 boxes par palette	1008 kg	**221100**

Siège social : 200-216 rue Raymond Losserand, 75014 Paris
Adresse postale : 200-216 rue Raymond Losserand, 75680 Paris Cedex 14
Tél. : +33 (0)1 44 10 90 10 - Fax : +33 (0)1 44 10 46 59 - www.candia.fr

SASU au capital de 80 540 557,50 € - N° Siret 352 014 955 00392 – Code APE 1051A
RCS Paris 352 014 955 N° TVA Intracommunautaire FR 57 352 014 955

MàJ/ Update : 30/01/2024

Une société du Groupe coopératif SODIAAL

Fiche Technique

CRÈME UHT 40%MG

CANDIA PROFESSIONNEL

Dénomination légale :

Crème à 40% de matières grasses stérilisée UHT

Ingrédients :

Crème (**lait**), stabilisant : E407.

Ne contient aucun conservateur

Origine lait: France

Valeurs nutritionnelles :
(Valeur pour 100g)

Energie : 1562 kJ (379 kcal)

Matières grasses : 40g

Dont acides gras saturés : 25g

Dont acides gras trans : 1,2g

Glucides : 2,9g

Dont sucres : 2,9g

Fibres alimentaires : <0,5g

Protéines : 1,9g

Sodium : 20mg

Sel : 0,05g

Cholestérol : 120mg

Conditions de stockage & date de durabilité minimale :

Avant ouverture, à conserver de préférence au froid à +8°C maxi.

Après ouverture, à conserver au froid à +6°C maxi et à consommer dans les 4 jours.

Ne pas congeler.

Mettre 24 heures à +4°C avant foisonnement.

Date de durabilité minimale : 210 jours

Marquage :

Date de production, date de durabilité minimale.

Règlementation :

Conformité à la règlementation européenne en vigueur.

Le client doit vérifier la conformité de l'usage du produit aux normes en vigueur dans son pays de sa commercialisation.

N° agrément sanitaire :

FR 59 039 030 CE (Usine d'Awoingt)

Caractéristiques physico-chimiques :

Matière grasse: ≥ 400 g/kg

Protéines: ≥ 19 g/kg

pH: 6.5 à 6.9

Caractéristiques microbiologiques :

FMAR à 30°C : < 10 germes / 0,1ml

Salmonelles : absence dans 25 g

***Listeria monocytogenes* :** absence dans 25 g

Staphylocoque à coagulase + : < 1/g

Caractéristiques sensorielles :

Goût crème - Texture: fluide.

Contaminants/OGM/Allergènes/Ionisation :

Contaminants: Conforme au règlement en vigueur.

OGM: Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OMG d'après règlements CE en vigueur.

Ionisation: aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation.

Allergènes: lait.

Siège social : 200-216 rue Raymond Losserand, 75014 Paris
Adresse postale : 200-216 rue Raymond Losserand, 75680 Paris Cedex 14
Tél. : +33 (0)1 44 10 90 10 - Fax : +33 (0)1 44 10 46 59 - www.candia.fr
SASU au capital de 80 540 557,50 € - N° Siret 352 014 955 00392 – Code APE 1051A
RCS Paris 352 014 955 N° TVA Intracommunautaire FR 57 352 014 955

MàJ/ Update : 30/01/2024

Une société du Groupe coopératif SODIAAL