Fiche Technique

Crème 35% MG
CANDIA PRO SIGNATURE BK 1L

Présentation :

La crème professionnelle CANDIA est fabriquée en France à partir de matières premières laitières sélectionnées, grâce à une technologie de pointe.



Applications :

Cette crème est particulièrement adaptée au fouettage (après conservation de 24 heures à 4 °C). Elle peut être utilisée dans toutes sortes de préparations culinaires, notamment les sauces, les glaçages et les desserts.

Avantages

- Excellentes propriétés de fouettage avec tous types de machines, y compris les siphons à chantilly
- Crème fouettée qui conserve sa fermeté et sa stabilité dans le temps
- Texture onctueuse et goût authentique de crème fraîche épaisse

Données logistiques

Unité de conditionnement	Unité logistique	Unité logistique par couches	Couches par palettes	Unité logistique par palette	Unité de conditionnement par palette	Code produit	Poids Net
Crème 35%MG Brique 1L	Carton 12x1L	12	6	72	864	**792900**	864 kg

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

Une société du Groupe coopératif SODIAAL

Fiche Technique

Crème 35% MG
CANDIA PRO SIGNATURE BK 1L

Dénomination légale :

Crème à 35% de matières grasses stérilisée UHT

Ingrédients :

Crème (**lait**), stabilisants : E407.

Ne contient aucun conservateur

Origine lait : France

Valeurs nutritionnelles :
(Valeurs pour 100g)

Energie : 1385 kJ (336 kcal)

Matières grasses : 35 g

Dont acides gras saturés : 22g

Glucides : 3,2g

Dont sucres : 3,2g

Protéines : 2,1g

Sel : 0,06g

Conditions de stockage & DDM (date de durabilité minimale) :

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

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.

DDM : 270 jours.

Marquage :

Date de production, date limite d'utilisation optimale.

Règlementation :

Garantie de conformité des produits à la règlementation Européenne en vigueur.

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

N° agrément sanitaire :

FR 59.039.030 UE (Usine d'Awoingt)

Certifications :

- IFS
- FSSC 22 000
- BRC

Caractéristiques physico-chimiques :

Matière grasse : ≥ 350g/kg

pH : 6,50 à 6,90

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 :

Couleur : Blanche

Goût : goût de la crème

Odeur : crème

Texture : fluide, homogène et lisse.

Contaminants/OGM/Allergènes/Ionisation :

Contaminants : Conforme au règlement en vigueur sur les contaminants (dioxines), métaux lourds, mycotoxines et pesticides

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

Une société du Groupe coopératif SODIAAL