Fiche Technique

Crème stérilisée UHT 30% MG

Présentation



La crème entière liquide stérilisée UHT 30% de Matière Grasse est obtenue par écrémage d'un lait entier soigneusement sélectionné. Après standardisation de la teneur en matière grasse, la crème fraîche est ensuite stérilisée à Ultra Haute Température, avec stabilisants et émulsifiant.

Applications

- Une crème multifonction : liaison, foisonnement, cuisson
- Un usage à chaud et à froid

Avantages

- Un bon rapport qualité prix
- Une résistance en cuissons longues et en milieux acides et alcooliques
- De bonnes qualités gustatives

Données logistiques

Unité élémentaire	Unité logistique par couches	Couches par palettes	Unité logistique par palette	Unité de conditionnement par palette	Code produit	Poids Net
Crème entière UHT 30%MG 12X1L	12	6	72	864	**796500**	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

MAJ 08/07/2025

Une société du Groupe coopératif SODIAAL

Fiche Technique

Crème stérilisée UHT 30% MG

Dénomination légale :

Crème à 30% de matières grasses stérilisée UHT

Ingrédients :

Crème (**lait**), stabilisant : E407.

Ne contient aucun conservateur

Origine lait : France

Valeurs nutritionnelles :
(Valeur pour 100g)

Energie : 1205 kJ (292 kcal)

Matières grasses : 30g

Dont acides gras saturés :19g

Glucides : 3,4g

Dont sucres : 3,4g

Protéines : 2,2g

Sel : 0,06g

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

Avant ouverture, à conserver de préférence au froid à +8°C maxi mais peut aussi se conserver à température ambiante.
Après ouverture, à conserver au froid à +6°C maxi et à consommer dans les 4 jours.
Ne pas congeler.

DDM : 240 jours.

Marquage :

Date de production, date de durabilité minimale.

N° agrément sanitaire :

FR 59 039 030 CE (Usine d'Awoingt)

Certifications :

- IFS
- FSSC 22 000
- BRC

Règlementation :

Garantie de conformité des produits à la règlementation en vigueur.

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

Caractéristiques physico-chimiques :

Matière grasse: ≥ 300g/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 :

Couleur : blanche ; Goût et Odeur: crème; Texture: fluide, homogène et lisse.

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

Une société du Groupe coopératif SODIAAL