



# Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage seau de 1L x6

Code article : 30470006

Version 10.0 du 07/11/2024

## DEFINITION DU PRODUIT

### Dénomination légale de vente :

Crème fraîche épaisse 30% de MG

### Description du produit :

La crème fraîche épaisse est obtenue par écrémage d'un lait entier pasteurisé. Elle est standardisée en matières grasses, pasteurisée et homogénéisée. Elle fait ensuite l'objet d'une maturation biologique par ensemencement de ferments lactiques pour développer toutes ses qualités organoleptiques et sa texture épaisse. Le conditionnement intervient dans les 24 heures suivant la pasteurisation de la crème, autorisant ainsi l'appellation crème fraîche.

### Ingrédients :

CREME pasteurisée, ferments lactiques (dont LAIT)

Contient les allergènes : Lait

Convient aux végétariens : Oui

Pays de transformation : France

Origine du lait : France

Type de lait : Lait de vache conventionnel

Traitement du lait : Pasteurisé

- N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les Règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22/09/03

- N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

- Micropolluants : conforme à la réglementation européenne en vigueur en ce qui concerne le plomb, les dioxines et PCB, l'aflatoxine M1, les pesticides organochlorés et organophosphorés, les résidus vétérinaires.

### Site(s) de production :

Certifications	Marque d'identification
IFS,BRC	FR 85.019.001 CE

Langues affichées sur l'emballage : Anglais, Français, Flamand

Code nomenclature douanière : 0403905900

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

CRITÈRES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
<b>CHIMIQUES :</b> Matière grasse	≥300 g/kg	≥300 g/kg
<b>MICROBIOLOGIQUES :</b> - <b>Critères de sécurité :</b> Listeria monocytogenes	Non détectée dans 25 g	Non détectée dans 25 g
<b>Critères d'hygiène :</b> Coliformes 30°C	<10 UFC/g	≤10 UFC/g

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	%AR*
<b>Energie</b>	1192.0 kJ/ 289.0 kcal	14%
<b>Matières grasses</b>	30.0g	43%
dont acides gras saturés	20.0g	100%
<b>Glucides</b>	2.5g	1%
dont sucres	2.5g	3%
<b>Protéines</b>	2.3g	5%
<b>Sel</b>	0.08g	1%

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal)

Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<b>Aspect</b>	Homogène, couleur crème
<b>Texture</b>	Epaisse et lisse
<b>Goût</b>	Franc et légèrement acide
<b>Odeur</b>	Franche et typique

## CARACTERISTIQUES PRODUIT

**Durée de vie :**

**DLC :** 40 jours à l'emballage (attention cette date n'est pas une garantie client), sous la forme « A consommer jusqu'au ».

**Format Date :** JJ/MM/AAAA

**Conditions de conservation :**

**Température de conservation avant ouverture** : +2°C / +6°C

**Conditions de conservation après ouverture/ décongélation** : Le produit se conserve 5 jours entre 2°C et 6°C

## Unité

Nature des emballages	PP
Forme	
Longueur (en mm)	132
Largeur (en mm)	105
Hauteur (en mm)	131
Poids net (en g)	980
Poids emb.individuel moyen (en g)	69
Poids brut moyen (en g)	1 049

## Unité logistique (Colis)

Nb unités / UL	6
Longueur UL (en mm)	400
Largeur UL (en mm)	283
Hauteur UL (en mm)	135
Volume UL (en dm <sup>3</sup> )	15.282
Poids net UL (en kg)	5.88
Poids emb. colis moyen (en kg)	0.14
Poids brut UL moyen (en kg)	6.434

## Palettisation

Type de palette	PALETTE EUROPE 80*120
Matériau palette	Bois
Marquage palette	Code produit + intitulé, DLC, N° palette
Nb UL / couche	8
Nb de couche / palette	9
Nb UL / palette	72
Nb unités / palette	432
Longueur palette (en cm)	120
Largeur palette (en cm)	80
Hauteur palette (en cm)	136.5
Volume total palette (en m <sup>3</sup> )	
Poids net / palette (en kg)	423
Poids brut / palette moyen (en kg)	470
Palette Gerbable	Non

EAN 13 : 3523230014632  
 DUN 14 : 03523230014649

*La responsabilité d'EURIAL ne saurait être recherchée en cas de conditions d'entreposage, stockage, manipulation, commercialisation ou utilisation du produit, contrairement aux instructions figurant sur la présente fiche technique et/ou aux usages de la profession et/ou aux réglementations applicables.*