

| PATISCREME | | | |
|---|---|--|---|
| Code SAP: 4105163 | | GENCOD : 3660407066374 | |
| | | Créé le : 14/08/1997 Indice L du : 04/09/2023 Visa : VK / AH | |
| Libellé Info | Patiscrem Creme UHT Carton 6X1L | | |
| Définition | Crème entière liquide à 35% de matière grasse, stérilisée UHT | | |
| Déno légale | Crème entière liquide à 35% de matière grasse, stérilisée UHT | | |
| Origine | France ¹ | DDM | 240 jours |
| Ingrédients | Crème de LAIT (origine France), stabilisant (carraghénanes (E407)) | | |
| OGM | Règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 - <i>Ingrédients étiquetables OGM : aucun</i> | | |
| Allergènes | Règlement UE 1169/2011 <i>Substances allergènes déclarables : lait</i> <i>Contaminations croisées possibles : aucunes</i> | | |
| Ionisation | Directive 1999/2/CE. <i>Non traité par ionisation.</i> | | |
| Caractéristiques organoleptiques | Couleur : blanc Odeur, Gout : caractéristique de la crème Texture : liquide | | |
| Spécifications physico-chimiques | MG : 35-35.5% | | |
| Spécifications bactériologiques (en UFC/g) | Teneur en flore totale < 10 /0.1 ml après incubation de l'échantillon à 30°C pendant 15 jours (selon arrêté du 30 mars 1994) | | |
| Valeurs nutritionnelles (en g /100g) | Matières Grasses 35 Dont Saturés 25 | Glucides 3.1 <i>Dont Sucres 3.1</i> Sel 0.06 | Protéines 2.0 Energie pour 100g : 1382 kJ 335 kcal |
| Conditionnement | Direct : brique de 1L (tétrapack) Surconditionnement : barquette de 6 briques Palette bois EU 80*120 : 28 barquettes/rang, 5 rangs ; 840L | | |
| Stockage | Avant ouverture : max +10°C, à l'abris de l'humidité. Après ouverture : max +6°C au réfrigérateur et à consommer dans les 5 jours. Ne pas congeler. | | |
| Informations complémentaires | <i>¹correspond à la définition du pays d'origine établie dans le Règlement (UE) No 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires et se réfère à l'origine d'une denrée alimentaire telle que déterminée conformément au règlement du Code des Douanes de l'Union (Article 60 du Règlement (EU) No 952/2013). Si des informations supplémentaires sont requises sur l'origine de l'un des ingrédients du produit, veuillez consulter votre interlocuteur Puratos.</i> | | |

Les informations ci-dessus sont fournies uniquement pour nos clients (et nous n'acceptons aucune responsabilité envers des tiers) et reflètent nos connaissances et notre expérience actuelles. Toutes les formules, recettes et autres informations sur les Produits Puratos et leur processus de production sont et restent la propriété exclusive de Puratos. La divulgation de toute information relative aux Produits Puratos ou aux procédés de production ne constitue ni n'implique aucune licence ou transfert de propriété. Tous les produits sont fournis conformément à nos conditions générales de vente. Nous n'acceptons aucune responsabilité pour les effets de toute combinaison ou mélange de produits qui ne sont pas conformes à nos recommandations. En utilisant le produit, nous rappelons à nos clients de se conformer à toutes les exigences et procédures légales, administratives et réglementaires relatives à son utilisation et à la protection de l'environnement.

Éditée le : 16/10/2023