



CREM FRAI EPAI 30% GFERM SE5L

Code article : 30490000

Version 10.0 du 25/05/2022

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
FSSC 22000	FR 50.363.001 CE
IFS,BRC,ISO 14001,ISCC+	FR 89.209.001 CE
ISO 14001,IFS	FR 35.051.001 CE

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

Code nomenclature douanière : 0403905900

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Aspect	Homogène, couleur crème
Texture	Epaisse et lisse
Goût	Franc et légèrement acide
Odeur	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)	240
Largeur (en mm)	240
Hauteur (en mm)	194
Poids net (en g)	
Poids emb.individuel moyen (en g)	
Poids brut moyen (en g)	

Unité logistique (Colis)

Nb unités / UL	1
Marquage colis	
Longueur UL (en mm)	225
Largeur UL (en mm)	191
Hauteur UL (en mm)	194
Volume UL (en dm3)	8.337
Poids net UL (en kg)	
Poids emb. colis moyen (en kg)	0.171
Poids brut UL moyen (en kg)	

Palettisation

Type de palette	PALETTE EUROPE 80*120
Matériau palette	Bois
Marquage palette	
Nb UL / couche	18
Nb de couche / palette	5
Nb UL / palette	90
Nb unités / palette	90
Longueur palette (en cm)	120
Largeur palette (en cm)	80
Hauteur palette (en cm)	110
Volume total palette (en m3)	
Poids net / palette (en kg)	441
Poids brut / palette moyen (en kg)	477
Palette Gerbable	Non

EAN 13 : 3523230014663
DUN 14 : 03523230014663

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