



CREME STERILISEE UHT POUR PROFESSIONNEL 35% MG MONTAIGU

N° agrément sanitaire : FR 85.217.001 CE

Lieu de Fabrication : Montaigu-Vendée (France)

Dénomination légale

Crème stérilisée U.H.T.

Description du produit

Crème liquide stérilisée par "Ultra Haute Température" obtenue à partir de crème additionnée d'un stabilisant.

Ingrédients

CREME (origine : France), stabilisant : carraghénanes.

Spécifications

CARACTERISTIQUES			
Organoleptiques			
Aspect/Couleur	Blanche à crème		
Goût	Frais et lacté		
Texture	Homogène		
Physico-chimiques	CIBLES	TOLERANCES	METHODES
Matière grasse	35 %	+1 / -0,5	Méthode interne (selon NF ISO 19660)
	VALEURS TYPIQUES		
	75 mg/100 g		
Calcium			
Microbiologiques **	CIBLES	TOLERANCES	METHODES
Listeria monocytogenes	Absence /25g	/	BKR 23/02 – 11/02

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml	
Energie	1380 kJ / 335 kcal
Matières grasses	35 g
dont acides gras saturés	24 g
Glucides	2,9 g
dont sucres	2,9 g
Protéines	2,1 g
Sel	0,08 g

Ces valeurs sont des valeurs moyennes établies sur la base d'analyses, de calculs effectués à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés ou du calcul effectué à partir de données bibliographiques.

** selon le Règlement (CE) n°2073/2005 et ses modifications.

CREME STERILISEE UHT POUR PROFESSIONNEL 35% MG MONTAIGU

Conditionnement

Code article	Désignation	Gencod	Conditionnement
291	CREME UHT 35% MG 1L	3242470002802	Brique de 1 litre par 6
2913	CREME UHT 35% MG 10L	3242470029137	Outre de 10 litres

Les emballages sont conformes à la législation européenne en vigueur.



Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri. www.consignesdetri.fr

Mode d'emploi

La « crème pour professionnel Montaigu » s'adapte à toutes vos envies et vos préparations. En foisonnement pour une chantilly stable et gourmande, en réduction pour vos sauces salées et sucrées, en incorporation dans vos préparations, la « crème pour professionnel Montaigu » vous garantit onctuosité et saveur dans la mise en œuvre de vos recettes.

Pour le foisonnement, il est recommandé de mettre la crème 12 heures avant utilisation au réfrigérateur entre +4°C et +6°C.

Un litre de crème Montaigu produit environ 2,6 à 2,7 litres de crème foisonnée.

Convient à toutes machines automatiques.

Mode de conservation

DDM	4 mois
Conservation	Cette crème peut se conserver hors du réfrigérateur dans son emballage d'origine. Pour garder ses qualités, il est préférable de ne pas dépasser 18°C.
Conseils d'utilisation	Eviter tout réchauffement sinon risque possible d'épaississement lors de la mise au froid. Après ouverture, à conserver au froid (+6°C) et à consommer dans les 4 jours. Ne pas congeler.

Sécurité des Aliments

OGM : ce produit n'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003

Ionisation : ce produit n'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

Allergènes : ce produit est conforme au Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

ALLERGENES	OUI	NON
Céréales contenant du gluten* et produits à base de ces céréales		X
Crustacés et produits à base de crustacés		X
Œufs et produits à base d'œufs		X
Poissons et produits à base de poissons		X
Arachides et produits à base d'arachides		X
Soja et produits à base de soja		X
Lait et produits à base de lait	X	
Fruits à coque** et produits à base de ces fruits		X
Céleri et produits à base de céleri		X
Moutarde et produits à base de moutarde		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou mg/litre en termes de SO2)		X
Lupin et produits à base de lupin		X
Mollusques et produits à base de mollusques		X

* Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées.

** Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland.