

**CREME 35% ENTIERE LIQUIDE UHT 1L PASTORETTE (109512)**

Code : 3760190482785

Type : product

Attribute set : Alimentaire

Produit > Général**Description**

Désignation	CREME 35% ENTIERE LIQUIDE UHT 1L PASTORETTE (109512)
Conditionnement	Colis de 6 bricks de 1l
N° article	109512
Code GTIN	3760190482785

Facturation

Gpe compta. produit TVA	Taux 5,5 %
-------------------------	------------

Produit > Logistique**Unité**

Unité de mesure	Brick
Quantité par unité	1
Longueur	0
Largeur	0
Hauteur	0
Cubage	0
Poids brut	1.1
Poids net	1

Support

Quantité par unité d'expédition	6
Quantité (UE) par couche	28
Nombre de couche par support logistique	5
Quantité par support logistique (Base)	840

Valeurs nutritionnelles (pour 100g)

Energie (kJ)	1382
Energie (kCal)	335
Matières grasses (g)	35
Acides gras saturés (g)	25
Glucides (g)	3.1
Sucres (g)	3.1
Protéines (g)	2
Sel (g)	0.06
Calcium (mg)	0
Taux de matière grasse % PF	0

Certification

Sigles européens	Sans objet
Sigles nationaux	Origine France Garantie
Mentions valorisantes	Fabriqué en france
Label	Sans objet

Ingrédient

Ingrédient	Crème de lait, stabilisants: carraghénanes. Ou Crème de lait, stabilisant : E407
Allergène(s)	Lait

Traçabilité

Température de conservation	Froid
T° Min (conservation)	0
T° Max (conservation)	10
Durée durabilité	240 jours
Lieu(x) de provenance ingrédients	France
Zone - Pays d'origine	France
Code traçabilité	DDM : Date de durabilité minimale

FABRICATION

Technique(s) de conservation	UHT
Adresse de fabrication	SAINT DENIS DE L'HOTEL
Ville de fabrication	SAINT DENIS DE L'HOTEL
N° agrément sanitaire	FR 45.273.001 CE

Produit > Marketing

Time to eat	Desserts Plats Entrée
-------------	-----------------------------

Information

Marque	(Non défini)
--------	--------------

Conseil

Désignation courte	Crème entière liquide 35% 1l, Pastorette
--------------------	--

Description longue	Crème entière liquide à 35% de matière grasse. Stérilisé UHT.
--------------------	---

Caractéristiques - Avantages	La crème de lait qui la compose est 100% d'origine France. Sa couleur blanche et sa texture liquide sont caractéristiques de la crème. Tenue homogène en cuisson, même aux plus hautes températures. Rendement très élevé en foisonnement.
------------------------------	---

Informations - Conseils	A stocker au frais 48 heures à l'avance pour un foisonnement optimal.
-------------------------	---

Produit > Environnement

Scope

Indice carbone	3.49
----------------	------

EMBALLAGE

Emballage primaire	Logo Tetra Pak Composite ♻️83 C/PAP (Tetrapack...)
--------------------	---

Emballage tertiaire	Plastique ♻️4 PELD (Sac plastique...)
---------------------	---------------------------------------