

Fiche Technique

Whipping Cream KERRYMAID



Produit : Crème fouettée traitée à ultra haute température

Pratique à verser, cuisiner et fouetter. Laisser refroidir 4 heures avant utilisation, s'assurer que les ustensiles à fouetter sont bien froids avant utilisation.

Ingrédients : Lait écrémé en poudre reconstitué, huile de noyau de palme, eau, huile de palme, amidon modifié de maïs, arômes (contenant du lait), protéines de lait, épaississants (E415), régulateur d'acidité (E331, E340), émulsifiants (E471, E322, E435), sel, colorant (bêta carotène)

DLUO : 270 jours

Conditionnement : Brique de 1L, produit aseptisé (1.045 kg et 9.5x6x17 cm)

Nombre de produits par carton : 12 (12.54 kg)

Nombre de cartons par palette : 75

Infos Complémentaires

Stockage	Avant ouverture : à conserver en dessous de 20°C, au réfrigérateur de préférence Après ouverture : utiliser dans les 3 jours
Type d'emballage Intérieur	Carton (36x19x17 cm)
Type d'emballage Extérieur	Plateau en carton
Type de palette	Bois

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

Calories	313 kcal / 1290 kJ
Protéines	2 g
Glucides	3.8 g
-dont Sucres	1.4 g
Lipides	32.2 g
-dont Acides gras saturés	23.3 g
Sel	0.1 g
Fibres Alimentaires	0.5 g

Autres Caractéristiques

Végétarien (ovo-lacto)	oui
Végan	non
Coeliac <100 ppm de gluten	oui (sur produit brut)
Coeliac <20 ppm de gluten	oui (sur produit brut)
Halal	certifié
Casher	non certifié
Biologique	non certifié
OGM	pas d'étiquetage selon la réglementation européenne
Ionisation	

Composition Chimique

PH	min 6.3 - cible > 6.3
Graisses	min 30.3% - cible 32.3% - max 34.3%

Caractéristiques Microbiologiques

ATP Bioluminescence

Les échantillons sont incubés à 30°C pendant 5 jours, puis testés.
 Résultat acceptable : <128RLU

Allergènes	Étiquetable	Source	Présent sur la ligne de production	Présent sur le site
Arachides et produits dérivés	non		non	non
Fruits secs(1) et produits dérivés	non		non	non
Céréales contenant du gluten(2)	non		non	non
Crustacés et produits dérivés	non		non	non
Oeufs et produits dérivés	non		Oui	Oui
Poisson et produits dérivés	non		non	non
Soja et produits dérivés	non		Oui	Oui
Lait (et lactose) et produits dérivés	Oui	lait écrémé en poudre, arômes, protéines de lait	Oui	Oui
Céleri et produits dérivés	non		non	non
Moutarde et produits dérivés	non		non	non
Graines de sésame et produits dérivés	non		non	non
Mollusques et produits dérivés	non		non	non
Lupin et produits dérivés	non		non	non
Dioxyde de soufre et sulfites (10 ppm)	non	amidon de maïs modifié (moins de 10 ppm)	Oui	Oui

Selon réglementation européenne 1169/2011

(1) : fruits secs : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de macadamia, noix du Queensland, et produits dérivés.

(2) : céréales contenant du gluten : blé, seigle, barley, avoine, épeautre, kamut, et leurs souches hybrides

Contact

Service Qualité	01 81 85 07 21	qualite@premium-trading.fr
Service des Commandes	01 81 85 07 20	commande@premium-trading.fr

SAS Premium Trading

Immeuble Apollo - 48 cours Blaise Pascal - 91000 Evry France
 Mail : info@premium-trading.fr - Tél : 01 81 85 07 20
 Site Internet : www.premium-cheese.com
 Siret : 534 898 523 000 12 - NAF / APE : 46388 - Tva Intro : FR40 534898523

Création : **25/02/2019**
 Vérification : **24/08/2023**
 Validation : **24/08/2023**
Page 2