

Fiche Technique

Single Cream KERRYMAID



Produit : Crème traitée à ultra haute température, pratique à verser et à cuisiner

Ingrédients : Poudre de lait battu reconstitué (lait), eau, huile de noyau de palme, huile de palme, amidon modifié de maïs, protéine de lait, arôme naturel de beurre, (lait), émulsifiant (esters de mono-,di-diacétyltartriques, de mono et di-glycérides de graisses saturées), agent gélifiant (cellulose microcristalline, cellulose de carboxyméthyle), épaississant (gomme de guar), stabilisants (phosphate dipotassique), régulateur d'acidité (citrate trisodique), colorant (beta carotène)

DLUO : 9 mois

Conditionnement : Brique de 1L, produit aseptisé

Nombre de produits par carton : 12

Nombre de cartons par palette : 75

Infos Complémentaires

Stockage	Avant ouverture : à conserver dans un endroit frais et sec Après ouverture : utiliser dans les 3 jours et conserver au réfrigérateur
Type d'emballage Intérieur	Carton (combibloc)
Type d'emballage Extérieur	Plateau en carton filmé

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

Calories	157 kcal / 648 kJ
Protéines	2.8 g
Glucides	4.2 g
-dont Sucres	3.6 g
Lipides	14.2 g
-dont Acides gras saturés	10.7 g
Sel	0.2 g
Fibres Alimentaires	0.4 g

Autres Caractéristiques

Végétarien (ovo-lacto)	non
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 > 6.4 - cible > 6.45
Solides totaux	min 21.2% - cible 22.2% - max 23.2%
Graisses	min 13.5% - cible 14% - max 14.5%

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 : **31/05/2023**

Validation : **31/05/2023**

Page 1

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		Oui	Oui
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 et ses dérivés	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		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