	FT-FR-0160		Fiche Technique Kerrymaid Whipping cream				Validé par :
	Page : 1/3						Date de création : 25/02/2019
	N° version :	2					

Kerrymaid Whipping 12x1L

Produit :	Crème fouettée traitée à ultra haute température
Utilisation :	Pratique à verser, cuisiner et à fouetter. Laisser refroidir 4 heures avant utilisation, s'assurer que les ustensils à fouetter sont bien froids avant utilisation
Packaging :	Briques de 1L, dans des cartons de 12 briques
Liste des 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 (beta carotène)
DLUO :	Avant ouverture : 270 jours. A conserver en dessous de 20°C, au réfrigérateur de préférence. Après ouverture, utiliser dans les 3 jours

Allergènes

	Étiquetable oui/non	Source	Présent sur la ligne de production oui/non	Présent sur le site oui/non
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


Rédacteur / Date: 25/02/2019	Nina Raoul	Vérification / Date : 24/02/2020	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 24/02/2020	Tatyana Pelvé
---------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble Apollo - 48 cours Blaise Pascal - 91000 EVRY France

Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com

Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4638B Tva Intra : FR40 534898523

	FT-FR-0160		Fiche Technique Kerrymaid Whipping cream				Validé par :	
	Page : 1/3						N° version : 2	

(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

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

Energie kj :	1290 kj
Energie kcal :	313 kcal
Graisses :	32.2g
- dont saturées	23.3g
Hydrate de carbone	3.8g
- dont sucres	1.4g
Protéines :	2g
Fibres :	0.5g
Sel	0.1g

Caractéristiques physico-chimique

	Min.	Cible	Max	Unité
pH	6.30	>6.30		pH
Graisses	30.30	32.30	34.30	%

Autres caractéristiques

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

Conditionnement

Brique :	1L
Nombre de brique par carton :	12
Nombre de cartons par palette :	75
Emballage intérieur :	carton
Emballage extérieur :	plateau en carton
Type de palette :	bois


Rédacteur / Date : 25/02/2019	Nina Raoul	Vérification / Date : 24/02/2020	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 24/02/2020	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble Apollo - 48 cours Blaise Pascal - 91000 EVRY France

Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com

Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4638B Tva Intra : FR40 534898523

	FT-FR-0160		Fiche Technique Kerrymaid Whipping cream				Validé par :
	Page : 1/3						Date de création : 25/02/2019
	N° version :	2					

Caractéristiques Microbiologiques

ATP Bioluminescence	les échantillons sont incubés à 30°C pendant 5 jours, puis testés. résultat acceptable : <128RLU
----------------------------	--

Servicequalité

Gestionnaire qualité :	Mlle Salma LAHJOUJI
Téléphone :	01 81 85 07 20
E-mail :	qualite@premium-trading.fr

Servicecommandes

Assistante Administration des ventes :	Mme Marine DE ALMEIDA
Téléphone :	01 81 85 07 20
E-mail :	secretariat.premium.t@gmail.com

Rédacteur / Date: 25/02/2019	Nina Raoul	Vérification / Date : 24/02/2020	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 24/02/2020	Tatyana Pelvé
---------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble Apollo - 48 cours Blaise Pascal - 91000 EVRY France

Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com

Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4638B Tva Intra : FR40 534898523