

	FT-FR-0361		Fiche Technique Crème légère U.H.T 35% MG Frischli				Validé par :
	Page : 1/2						Tatyana Pelvé
	N° version :	1	Date de création :	24/09/2020	Date de révision :	01/04/2022	



Crème légère U.H.T 35% MG Frischli

Dénomination légale :	Crème U.H.T
Produit :	Crème légère UHT 35% matière grasse
Liste des ingrédients :	Crème de lait, carraghénanes (E407)
DLUO & stockage :	6 mois Température de stockage recommandée avant ouverture entre +2°C et +25°C Afin d'éviter l'écrouissage/la formation de sérum, il est recommandé de stocker la crème entre +2°C et +8°C Éviter les variations brutales de température Mettre la crème au réfrigérateur pendant 24 h avant utilisation

Caractéristiques Nutritionnelles

Energie :	337 kcal / 1389 kJ
Matières grasses :	35g
- dont acides gras saturés	23g
Glucides :	3.3g
- dont sucres :	3.3 g
Protéines :	2.2 g
Sel :	0.08 g

Caractéristiques Microbiologiques

(max./100g)

Nombre total de germes :	< 10 UFC/0.1 ml
Dosage ATP	< 200 RLU

Caractéristiques Physico-Chimiques

	Valeur
Matière grasse	min 18 %
pH	6.45-6.65

Caractéristiques organoleptique

Aspect	crémeux
Goût	plein et rond en bouche, typique
Consistance	onctueuse
Odeur	Typique

Rédacteur / Date : 24/09/2020	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 01/04/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 01/04/2022	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-0361		Fiche Technique Crème légère U.H.T 35% MG Frischli				Validé par :
	Page : 1/2						Tatyana Pelvé
	N° version :	1	Date de création :	24/09/2020	Date de révision :	01/04/2022	

Allergènes

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

ALLERGÈNES	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 sulfite (> 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

Produits et Processus

Conditionnement :	Emballage composite
Poids	1000 g

Service Qualité

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

Service Commandes

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

Rédacteur / Date : 24/09/2020	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 01/04/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 01/04/2022	Tatyana Pelvé
----------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble Apollo - 48 cours Bloise 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