



DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Crème fraîche épaisse 30% MG, marque St Cyr

Goût : franc, légèrement acide

Couleur : crème homogène

Texture : épaisse, lisse

Calibre : seau de 5 litres (dimensions seau 225 x 195mm)

Composition : crème fraîche pasteurisé 98%, ferments lactiques sélectionnés 2%

Allergènes : lait

Contamination croisée : aucune

Soumis à étiquetage OGM : NON

Convient à une alimentation Halal : OUI

Convient à une alimentation Végétarienne : OUI



CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Coliformes à 30°C	< 10
Listeria	Abs dans 25gr
Levures et moisissures	< 100

CONSEILS DE CONSERVATION :

DLC / DLUO : 23 jours à +4°C

Après ouverture à +4°C : 4 jours

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100gr)

Energie	294 Kcal / 1232 Kjoul
Glucides	3.2%
Lipides	30%
Protéines	2.3%
Taux de MG sur extrait sec	18%

CONSEILS D'UTILISATION :

Prêt à l'emploi. Utilisable à froid ou à chaud en fond de pizza.

▶▶▶▶▶ INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE ▶▶▶▶▶

Unité de vente	Seau
Code article	090CF30
Gencod EAN13	3181722911007
Origine produit	France
Code emballeur / Estampille sanitaire	FR 85 019 01 CE
Code de nomenclature douanière	04013039

Inscription DLC	Seau
Inscription date de production	-
EAN128	Seau

PCB (nombre de pièces/carton)	1 seau de 5 litres
Emballage primaire	Seau en plastique PP
Poids net seau (kg)	5
Poids brut seau (kg)	5.30
Dimensions cartons (mm)	225 * 195
Palettisation	90 seaux (5 couches de 18)
Poids brut palette (palette comprise 25kg)	502
Dimensions palette (cm)	80*120