



DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Crème fraîche épaisse 30% MG, marque Paysan Breton

Goût : franc, légère acidité

Couleur : crème

Texture : homogène, absence d'impureté physique et de grains de beurre

Calibre : seau de 5 Kg (dimensions seau 227 x 227 x 182 mm)

Ingrédients : crème, ferments lactiques.

Allergènes : lait

Contamination croisée : aucune

Origine du lait : France

Soumis à étiquetage OGM : NON

Produit ionisé : NON

Convient à une alimentation Halal : OUI

Produit certifié Halal : OUI

Convient à une alimentation Végétarienne (sans viande ni poisson): OUI



CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Enterobactéries	< 10 ufc/ml
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g

CONSEILS DE CONSERVATION :

DLC : 36 jours à partir de la date de fabrication entre +2°C et +6°C.

A consommer dans les 48h après ouverture.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1193 kJ / 290 kcal
Matières grasses	30g
<i>Dont acides gras saturés</i>	21g
Glucides	2.7g
<i>Dont sucres</i>	2.7g
Protéines	2.2g
Sel	0.06g

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	5520CF30
Gencod EAN13	3412290088656
Origine produit	France
Code emballer / Estampille sanitaire	FR 22.389.001 CE
Code de nomenclature douanière	0401503910
Inscription DLC	Seau
Inscription date de production	-
EAN128	Palette
PCB (nombre de pièces/carton)	1 seau de 5 Kg
Emballage primaire	Seau en plastique polypropylène
Poids net seau (kg)	5.00
Poids brut seau (kg)	5.21
Dimensions cartons (mm)	229 x 229 x 184
Palettisation	90 seaux (5 couches de 18)
Poids brut palette (kg) (palette comprise)	493
Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 117

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.

SCAL SA – Société des Concepts Alimentaires –

Siège social : ZA de Courtabœuf N°1 – 20, avenue de la Baltique – 91140 VILLEBON SUR YVETTE

Tél : 01 69 82 85 85 - Fax : 01 69 82 85 99