

N° d'article: 2391

- **Produit:** Demi-crème 25% UHT 1L Cremo carton - Plateau de 12 briques sous film
- **Description:** Demi-crème 25% UHT Cremo, idéal pour les sauces, desserts et autres mets. Elle peut s'utiliser sous forme liquide ou en Chantilly. Elle doit être réfrigérée avant d'être fouettée, température idéale 4°C.
- **Label:** , , ,
- **Certification:** , , ,
- **Présentation:**
- | | | | |
|--|---|------------------|-------|
| Forme | rectangulaire | | |
| Dimensions [cm] | 9.4 x 6.2 x 16.6 | Poids net | 1004g |
| Aspect, couleur | blanc | | |
| Odeur, goût | pur, frais | | |
| Consistance, texture | liquide légèrement épais, crémeux, homogène | | |
| Fromage: extérieur, ouverture, pâte | | | |
- **Emballages:**
- primaire (EI):
- | | |
|-----------------------------|--|
| Matériel d'emballage | brique TETRA PAK: complexe papier+alu+PE |
| Dimensions (L x l x h) [cm] | 9.4 x 6.2 x 16.6 |
| Poids brut (produit + EI) | 1029.9g |
| Méthode de fermeture | soudure TETRA |
- secondaire (EII):
- | | |
|---------------------------------|--|
| Matériel d'emballage | plateau en carton |
| Dimensions (L x l x h) [cm] | 39 x 20 x 17 |
| Poids brut (produit + EI + EII) | 12,567kg |
| Méthode de fermeture | plateau en carton, sous film plastique |
- tertiaire (EIII):
- | | |
|--|--|
| | |
|--|--|
- **Palettisation (Pa):**
- | | | |
|--|----------------|----------------------------------|
| Quantité par couche | 12 | |
| Nombre de couches par palette | 5 | |
| Nombre de cartons/caisses par palette | 60 | |
| Nombre d'unité de vente par palette | 720 | |
| Code EAN | | |
| Dimensions (L x l x h) [cm] | 120 x 80 x 100 | |
| Poids brut (produit + EI + EII + Pal) [kg] | 780kg | Palette filmée avec un plastique |
- **Commercialisation:**
- | | | | | |
|--------------------|--------------------|------------------------|----------|---------------|
| Unité de commande: | Volume/poids (net) | 1 carton de 12 briques | Code EAN | 7610434010303 |
| Unité de vente: | Volume/poids (net) | 1L | Code EAN | 7610434019481 |
- **Microbiologie:** Stérilité commerciale
- **Composition:** Crème à 25% de matière grasse, Protéines de lait, Stabilisants: E407, E327
- **Valeurs nutritives:**
- | | | | | | |
|----------------------------------|------|------------|------------------|-------------------|---------|
| Énergie | 1030 | kJ/100ml | Glucides | 3.5 | g/100ml |
| | 250 | kcal/100ml | | Dont sucre | 3.5 |
| Matières grasses dont AGS | 25.0 | g/100ml | Protéines | 2.7 | g/100ml |
| | 15.0 | g/100ml | Sel | 0.10 | g/100ml |
- **Allergènes:**
- | contenu: | | oui | non | contenu: | | oui | non |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|--|--------------------------|-------------------------------------|-----|-----|
| Céréales contenant du gluten | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Fruits à coque (noix, noisettes, amandes et pistaches) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| Lait et produits à base de lait (y.c. lactose) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Graines de sésame | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| Oeufs et produits à base d'oeufs | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Céleri et produits à base de céleri | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| Poissons et produits à base de poissons | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Moutarde et produits à base de moutarde | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| Crustacés et produits à base de crustacés | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Anhydride sulfureux et sulfites >10mg/kg ou /l | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| Soja et produits à base de soja | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Lupin et produits à base de lupin | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| Arachides et produits à base d'arachides | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Mollusques et produits à base de mollusques | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
- **Conservation:** Conserver à 12°C maximum, consommer rapidement après ouverture.
- **Datage, délai de vente et/ou de consommation:**
- A vendre jusqu'au: J + 12 semaines
- A consommer jusqu'au:
- A consommer de préférence avant le: J + 15 semaines
- **Remarques:** Date minimum garantie à la livraison: 70 jours

Ce produit est conforme à la législation suisse sur les denrées alimentaires, ainsi qu'au système assurance qualité de Cremo qui en assure l'origine et la traçabilité. Il ne contient ni ingrédient, ni additif, ni auxiliaire technologique génétiquement modifié ou ayant subi un traitement ionisant. Il n'a pas subi de modification génétique, ni de traitement ionisant.