

N° d'article: 2891

- **Produit:** Double crème 45% UHT 1L Cremo - Plateau de 12 briques
- **Description:** Double crème 45% UHT, cette délicieuse spécialité est parfaite pour accompagner les meringues, les fruits et pour composer de succulents desserts, elle est également idéale pour affiner les sauces pour autant qu'elles ne soient pas cuites. Elle est naturellement épaisse et n'a pas besoin d'être battue.

● **Label:** , , , ,

● **Certification:** , , , ,

● **Présentation:**

<b>Forme</b>	rectangulaire		
<b>Dimensions [cm]</b>	9.4 x 6.2 x 16.6	<b>Poids net</b>	970g
<b>Aspect, couleur</b>	blanc jusqu'à légèrement jaunâtre		
<b>Odeur, goût</b>	pur, frais		
<b>Consistance, texture</b>	liquide épais, crémeux, homogène		
<b>Fromage: extérieur, ouverture, pâte</b>			

● **Emballages:**

<u>primaire (EI):</u>	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)	995.9g
	Méthode de fermeture	soudure TETRA
<u>secondaire (EII):</u>	Matériel d'emballage	plateau en carton
	Dimensions (L x l x h) [cm]	39 x 20 x 17
	Poids brut (produit + EI + EII)	12,339kg
	Méthode de fermeture	plateau en carton, sous film plastique
<u>tertiaire (EIII):</u>		

● **Palettisation (Pa):**

Quantité par couche	12	
Nombre de couches par palette	2	
Nombre de cartons/caisses par palette	24	
Nombre d'unité de vente par palette	288	
Code EAN		
Dimensions (L x l x h) [cm]	120 x 80 x 49	
Poids brut (produit + EI + EII + Pal) [kg]	321kg	

● **Commercialisation:**

Unité de commande:	Volume/poids (net)	1 carton de 12 briques	Code EAN	7610434010389
Unité de vente:	Volume/poids (net)	1L	Code EAN	7610434532829

● **Microbiologie:** Stérilité commerciale

● **Composition:** Double crème à 45% de matière grasse, Stabilisant: E407

● **Valeurs nutritives:**

<b>Énergie</b>	1742	kJ/100ml	<b>Glucides</b>	2.7	g/100ml
	423	kcal/100ml		<b>Dont sucre</b>	2.7
<b>Matières grasses dont AGS</b>	45.0	g/100ml	<b>Protéines</b>	1.8	g/100ml
	27.0	g/100ml	<b>Sel</b>	0.10	g/100ml

● **Allergènes:**

	contenu:			contenu:	
	oui	non		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 6°C maximum, consommer rapidement après ouverture.

● **Date, délai de vente et/ou de consommation:** 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.

Document sujet à modification. Diffusion non contrôlée.

Version du 24.10.2024 , Imprimé le 28.10.2024

Cremo SA  
Case Postale  
1701 Fribourg

Tél: +41 (0)26 407 21 11  
Fax: +41 (0)26 407 29 69

www.cremo.ch  
e-mail: info@cremo.ch