

N° d'article: 4020.LE

- **Produit:** Lait équitable entier standardisé UHT 1L - 12 briques
- **Description:** Lait entier standardisé 3.5% de matière grasse, UHT, 12 briques
- **Label:** SG, SMG, , ,
- **Certification:** , , , ,
- **Présentation:**

Forme	Brique Edge		
Dimensions [cm]	7 x 7 x 20.5	Poids net	1028g
Aspect, couleur	blanc à légèrement jaunâtre		
Odeur, goût	pur et frais, léger goût de cuit		
Consistance, texture	liquide		
Fromage: extérieur, ouverture, pâte			

- **Emballages:**
 - primaire (EI):

Matériel d'emballage	brique TETRA PAK: complexe papier+alu+PE
Dimensions (L x l x h) [cm]	7 x 7 x 20.5
Poids brut (produit + EI)	1061g
Méthode de fermeture	soudure TETRA + bouchon lightcap
 - secondaire (EII):

Matériel d'emballage	Carton Tray imprimé
Dimensions (L x l x h) [cm]	29.6 x 23.4 x 20.9
Poids brut (produit + EI + EII)	12.842kg
Méthode de fermeture	
 - tertiaire (EIII):

- **Palettisation (Pa):**

Quantité par couche	13
Nombre de couches par palette	5
Nombre de cartons/caisses par palette	65
Nombre d'unité de vente par palette	780
Code EAN	
Dimensions (L x l x h) [cm]	120 x 80 x 119.50
Poids brut (produit + EI + EII + Pal) [kg]	859.73kg

- **Commercialisation:**

Unité de commande:	Volume/poids (net)	12 briques	Code EAN	7610434019849
Unité de vente:	Volume/poids (net)	1L	Code EAN	7610434019832

- **Microbiologie:** Stérilité commerciale
- **Composition:** Lait entier standardisé à 3.5% de matière grasse

- **Valeurs nutritives:**

Énergie	271 kJ/100ml	Glucides	4.9 g/100ml
	65 kcal/100ml		Dont sucre
Matières grasses dont AGS	3.6 g/100ml	Protéines	3.2 g/100ml
	2.2 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:** Après ouverture, conserver à l'abri de la lumière à 6°C maximum.

- **Datage, délai de vente et/ou de consommation:** A consommer jusqu'au: J + 17 semaines
A consommer de préférence avant le:

- **Remarques:** Date minimum garantie à la livraison: 60 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 06.07.2023, 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