



PRESIDENT PROFESSIONNEL Crème Légère Liaisons & Cuissons Outre 10 L



Crème

Produit

Dénomination légale	Crème légère stérilisée UHT à 18% de matière grasse		
Ingrédients	Crème légère (LAIT) (98,5%) (origine France), amidon modifié, émulsifiant : esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acide gras (E472e), stabilisants : pectine, carraghénanes.		
Origine du lait	France		
DDM garantie entrepôt	70 jours		
Conditions de conservation	Avant ouverture, stocker de préférence au frais (+18°C maximum). Eviter les variations brutales et répétées de température. NE PAS CONGELER		
Conservation après ouverture	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à utiliser dans les 3 jours.		
Code article	302105 01		
EAN 13	3428202330300		
DUN 14	13428202330307		
OGM	<0,9% conformément à la réglementation		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés.		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	23,5	x	19 x 26

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	788 kJ 191 kcal	79kJ 19kcal	9,4% 9,6%	1% 1%
Matières grasses :	18 g	1.8g	26%	3%
dont acides gras saturés :	12 g	1.2g	60%	6%
Glucides :	5,0 g	0.5g	1,9%	0%
dont sucres :	3,8 g	0g	4,2%	0%
Protéines :	2,2 g	0g	4,4%	0%
Sel :	0,11 g	0g	1,8%	0%

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	1
Dimensions (L x l x h en cm)	23,5 x 19 x 26
Poids net / brut (kg)	10.22 / 10.56
Palettisation	
Nombre de colis par couche	20
Nombre de couches par palette	4
Nombre de colis par palette	80
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 119
Poids net / brut (kg)	811.2 / 867

FR 35.131.001 CE SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE
Certifications : ISO 14001, ISO 22000, IFS