



FLORY Crème fraîche épaisse entière fabriquée en Normandieseau 5 L



- Un produit répondant parfaitement aux exigences de l'Assurance Qualité,
- Des résultats constants tout au long de l'année,
- Un système d'ouverture inviolable pour une sécurité bactériologique absolue.

Crème Produit

Dénomination légale	Crème fraîche épaisse
Ingrédients	crème (LAIT), ferments lactiques.
Origine du lait	France
DLUO garantie entrepôt	20 jours
Conditions de conservation	Conserver au froid entre +4°C à +6°C. Eviter les variations brutales de température. Ne pas congeler en l'état.
Conservation après ouverture	Stocker obligatoirement au froid entre +4°C et +6°C et utiliser dans les 7 jours.
Code article	31505 01
EAN 13	3428200315057
DUN 14	03428201315056
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)	Diamètre: 22.4 x Hauteur: 19.6

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1198 kJ 291 kcal	120kJ 29kcal	14% 15%	1% 1%
Matières grasses :	30 g	3.0g	43%	4%
dont acides gras saturés :	20 g	2.0g	100%	10%
Glucides :	2,9 g	0g	1,1%	0%
dont sucres :	2,9 g	0g	3,2%	0%
Protéines :	2,3 g	0g	4,6%	0%
Sel :	0,08 g	0g	1,3%	0%

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	
Dimensions (L x l x h en cm)	x x
Poids net / brut (kg)	/
Palettisation	
Nombre de colis par couche	18
Nombre de couches par palette	7
Nombre de colis par palette	126
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 154
Poids net / brut (kg)	617.4 / 666.1

FR 14.630.010 CE L.N.U.F. BAYEUX
Certifications : ISO 22000, BRC, IFS