



DESCRIPTION DU PRODUIT

La crème fraîche de Bullange est particulièrement crémeuse et contient environ 40% de matières grasses. La rondeur de son goût convient non seulement pour les gâteaux et les tartes, mais également pour les sauces, ainsi que pour vos desserts et gratins.

Très pratique dans une bouteille de 235ml refermable. Ainsi, la crème n'est pas seulement propre et hygiénique, mais également très maniable.

INGRÉDIENTS












Crème fraîche pasteurisée

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (par 100 g)

énergie (kcal)	384
énergie (kJ)	1580
lipides	40 g
dont saturés	27,14 g
glucides	3,13 g
dont sucres	2,6 g
protéines	2,0 g
sel	0,25 g

ALLERGÈNES

 absence  présent

-  Arachides et produits à base d'arachides
-  Oeufs et produits à base d'oeufs
-  Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales
-  Lupin et dérivés
-  Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
-  Moutarde et produits à base de moutarde
-  Crustacés et produits à base de crustacés
-  Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits
-  Céleri et produits à base de céleri
-  Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
-  Soja et produits à base de soja

- Poissons et produits à base de poissons
- Mollusques et dérivés
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO₂

ASPECT ORGANOLEPTIQUE

goût	sans influences étrangères
odeur	sans influences étrangères
aspect visuel	sans influences étrangères

QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE

enterobactériaceae (VRBL, 30°C, 24h)	à date de production	< 10/g
	à DLC	10/g
levures (YGC, 25°C, 72h)	à date de production	< 100/g
	à DLC	100/g
moisissures (YGC, 25°C, 72h)	à date de production	< 10/g
	à DLC	10/g

CONSERVATION

Conservation	max 7°C
DLC	Jour de conditionnement + 15 jours
	Après ouverture se conserve max. 3 jours au réfrigérateur

DÉCLARATION OGM

Déclaration OGM	Le produit n'est pas soumis aux règlements EU1829/2003 et EU1830/2003 concernant les produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM
-----------------	--

EMBALLAGE & ETIQUETTE

	Unité	Carton
Largeur (cm)		28
Profondeur (cm)		22
Hauteur (cm)	13	26
Diamètre (cm)		-
Poids net (kg)	0,233	9,32
Poids brut (kg)	0,249	10,115
Code EAN	5411331000402	5411331004400
o intracommunautaire	04015031	-

PALETTISATION

nombre par carton	40	Sorte de palette	EURO
cartons par plateaux	13	Poids palette	0
nombre par palette	1560	ype de conditionnement	Plastique
plateaux par palette	3		