

CRÈME 35% MG LACSTAR STÉRILISÉE Brique Slim 1L

V1 - 07/01/2021



La crème Lacstar est une crème polyvalente permettant la confection de mets salés et sucrés : crème fouettée, sauce, gratin, etc...

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Crème entière liquide, 35% de matière grasse stérilisée UHT

LISTE DES INGREDIENTS

Crème, protéines de lait, stabilisant : carraghénanes.

PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Coloration Homogène blanche à beige

Goût : Typique d'une crème

Odeur : Typique d'une crème

Aspect : Homogène, lisse

ANALYSES NUTRITIONNELLES

	Unité	Pour 100mL	% VNR pour 100mL*
Energie	kcal/kJ	335 / 1382	17
Matières grasses	g	35	50
dont acides gras saturés	g	25	125
Glucides	g	3,1	1
dont sucres	g	3,1	3
Protéines	g	2	4
Sel	g	0,06	1

*Valeur Nutritionnelle de Référence pour un adulte (8400kJ/200kcal)

ANALYSE BACTERIOLOGIQUE

Flore totale : < 10 UFC/0,1mL

Conditionnement

Brique 1L slim

Carton de 12 x 1L

1600 cartons dans un conteneur 20'

1970 cartons dans un conteneur 40'

Transport / Conservation / Stockage

Pour garantir les qualités organoleptiques et fonctionnelles, la crème Lacstar est transportée en conteneur reefer (5° C).

Avant ouverture, à conserver à 10° C maximum.

Date de durabilité minimale : 12 mois

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à utiliser dans les 5 jours.

Ne pas congeler.

POUR PLUS D'INFORMATION, MERCI DE CONTACTER NOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE

