

11192  
CREME UHT 18% 1 L  
RAMLI



**CONDITIONNEMENT :**

Nb unité / colis	Nb colis / couche	Nb couche / palette	Nb colis / palette	Nb unité / palette
12	12	6	72	864

**POIDS et DIMENSIONS :**

	Poids net	Poids brut	Dimensions (cm)		
			Longueur	Largeur	Hauteur
Colis	12 Kg	12,44 Kg	17,4	40	20
Palette	864 Kg	916 Kg	120	80	128,5

La hauteur donnée intègre la hauteur de la palette en bois.

CODE EAN 13 PRODUIT	CODE EAN COLIS	CODE EAN PALETTE	Code douanier
4045509111920	4045505111925	4045500111921	04015011

**CONSEILS D'UTILISATION :**

La crème stérilisée UHT **Ramli** est adaptée au travail des professionnels aussi bien à chaud qu'à froid.

Elle convient idéalement aux préparations culinaires salées et sucrées.

Bonne tenue pour tous types d'appareils.

Ce produit a été exclusivement développé pour les exigences des professionnels de la gastronomie, des industriels de l'agro-alimentaire.

**Spécification produit fini  
Rehburg, Weißenfels, Eggenfelden**

Edition: 3  
Date: 08.03.2021  
Processus: TP Vente  
Page: 1 de 2  
Classement 11ZFspF26a  
NC:

**26a) Spécification produit fini Crème Légère UHT 18 % matière grasse, 1000 g**

Fabricant:



**Art. No: 11192,  
11182**

**1. Désignation de l'article:**

- Crème Légère UHT 18 % matière grasse, 1000 g, code douanier: 0401 5011

**2. Utilisation:**

- Pour l'alimentation humaine

**3. Liste des ingrédients:**

- Crème
- Amidon transformé (E 1422)
- Émulsifiant (E 471)
- Stabilisants (E 407, E 466)

**4. Propriétés physico-chimiques:**

- Mat. grasses: min. 18 %
- pH: 6,45 – 6,65

**Informations sur les valeurs nutritionnelles: 100 g contiennent en moyenne:**

- Energie: <sup>1)</sup> 813 kJ / 197 kcal
- Matière grasse: <sup>1,2)</sup> 18 g  
dont acides gras saturés: <sup>1)</sup> 12 g
- Glucides: <sup>1)</sup> 5,1 g  
dont sucres: <sup>1)</sup> 3,7 g
- Protéines: <sup>1)</sup> 2,9 g
- Sel: <sup>1)</sup> 0,13 g

1) calculé

2) les résultats de l'analyse des études comparatives sont disponibles

**5. Propriétés sensorielles:**

- Goût: plein et rond en bouche, typique
- Odeur: typique
- Aspect: crémeux
- Consistance: onctueuse

**6. Propriétés microbiologiques:**

- Nombre total de germes: < 10 UFC / 0,1 ml
- Dosage ATP: < 400 RLU

**7. Conditionnement:**

- Emballage composite

**8. Conditions de conservation, de stockage et de transport:**

- DDM à la production: 6 mois
- Conditions de stockage et de transport : - Température de stockage recommandée avant ouverture entre + 2 °C et + 25 °C

Le présent document a été établi par voie électronique et il est valable sans signature.

Date: 08.03.2021

Date: 08.03.2021

Date: 08.03.2021

Remplace l'édition: 2

Etabli: Assurance qualité

Vérifié: Développement

Validé: Central développement / Assurance qualité

du: 06.01.2020

# Spécification produit fini Rehburg, Weißenfels, Eggenfelden

Edition: 3  
Date: 08.03.2021  
Processus: TP Vente  
Page: 2 de 2  
Classement 11ZFspF26a

## 9. Poids:

- Poids net: 1000 g

## 10. Dispositions légales:

- Le produit est conforme à la législation alimentaire en vigueur de l'UE, en particulier les règlements (CE) N° 852/2004 et (CE) N° 853/2004 du 29.04.2004, du règlement portant sur les produits laitiers du 15.07.1970, le règlement (UE) N° 1169/2011 du 25.10.2011 et le règlement sur les conditions d'hygiène dans la fabrication, le traitement et la commercialisation des aliments («Lebensmittelhygiene-Verordnung») du 08.08.2007 dans leur version valide.
- Le matériau d'emballage, y compris les étiquettes, les encres d'impression et les colles, est conforme de par sa nature aux directives européennes en version valide et les règlements de l'UE et de l'alimentation humaine et animale (LFGB).

## 11. Sécurité alimentaire:

- Le produit est soumis au contrôle de notre système HACCP.

## 12. Identification OGM:

- Conformément aux règlements (CE) N° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil de l'Europe du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés et du règlement (CE) N° 1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, aucun marquage n'est requis pour le présent produit.

## 13. Ingrédients allergènes:

<b>Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales</b>	
Blé	non
Seigle	non
Orge	non
Avoine	non
Épeautre	non
Kamut	non
<b>Crustacés et produits à base de crustacés</b>	non
<b>Œufs et produits à base d'œufs</b>	non
<b>Poissons et produits à base de poissons</b>	non
<b>Arachides et produits à base d'arachides</b>	non
<b>Soja et produits à base de soja</b>	non
<b>Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)</b>	oui
<b>Fruits à coque et produits à base de ces fruits</b>	
Amandes	non
Noix	non
Noisettes	non
Noix d'autres	non
<b>Céleri et produits à base de céleri</b>	non
<b>Moutarde et produits à base de moutarde</b>	non
<b>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</b>	non
<b>Anhydride sulfureux et sulfites indiqué sous SO<sub>2</sub></b>	non
<b>Lupin et produits à base de lupin</b>	non
<b>Mollusques et produits à base de mollusques</b>	non

## 14. Additifs soumis à l'obligation de déclaration dans les menus selon § 9 du ZZuIV (règlement relatif à l'homologation des additifs aux produits alimentaires) du 29.01.1998 dans sa version valide:

- néant