



## FICHE TECHNIQUE

### Crème UHT 35,1% Tétrapak 1L

Codes Articles : 130551

Service émetteur : Qualité

Référence : CCD283  
Création : 04/01/2017  
Version : 7  
Modification : 31/05/2022  
Page : 1 sur 2

#### DESCRIPTION ET UTILISATION

##### DENOMINATION LEGALE : Crème liquide stérilisée UHT

**DESCRIPTION :** La crème UHT est une émulsion de globules gras dans une phase aqueuse. Elle est obtenue par écrémage du lait suivi d'une étape d'homogénéisation afin de la stabiliser. Elle est conditionnée en tétrapak 1L.

**UTILISATION :** Cette crème UHT permet un taux de foisonnement élevé et régulier avec une excellente tenue, elle est idéal pour la pâtisserie (crème fouettée ...). Son goût laitier apportera une saveur fine à vos préparations.

#### CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière grasse laitière : 35,1%

#### CRITERES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Blanc  
Aspect : Liquide  
Odeur : Crème  
Goût : Crème

#### CONSERVATION

DDM : 8 mois pour une conservation entre +2°C et +8°C  
Après ouverture, garder au froid et consommer rapidement  
Ne pas congeler

#### CONDITIONNEMENT

REFERENCE	130551
Poids net (L)	6 x 1L
Poids brut	6,33
Dimensions (mm) L*I*h	280 x 115 x 210
Colis/Palette	120
Colis/Couches	24
Couches/Palette	5
Poids net palette (kg)	720
Poids brut palette (kg)	± 782
Dimension palette (mm) L*I*h	1200 x 800 x 1200

#### CARACTERISTIQUES PRODUIT

Ingrédients : Crème de lait (origine France)  
Epaississant : carraghénanes

- Absence : De corps étranger - d'ionisation de nanoparticules - de colorant
- Antibiotiques : Conforme au règlement (CE) N°37/2010
- OGM : Conforme aux règlements (CE) N°1829 et 1830/2003
- Radioactivité : Conforme au règlement (Euratom) N°2016/52
- Contaminants : Conforme au règlement (CE) N°1881/2006
- Pesticides : Conforme au règlement (CE) N°396/2005

**Allergènes : laits et produits à base de lait**

#### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Energie :	1413 kJ 343 kcal
Matières grasses :	35,1 g
■ Dont acides gras saturés :	24,9 g
Glucides :	3 g
■ Dont sucres :	3 g
Protéines :	2,3 g
Sel :	0,1 g

*En principe, tous nos produits sont conformes à la législation de nombreux pays. Nous recommandons cependant aux clients de vérifier la correspondance de la législation en fonction de l'application. Les données reprises sur ce bulletin ont un but d'information mais ne sont pas liées aux règlements. En conséquence, nous n'acceptons aucune responsabilité en ce qui concerne l'utilisation de ces informations. De plus, ces informations ne constituent pas une autorisation d'enfreindre des brevets et des licences.*

#### INFORMATIONS GENERALES

Numéro d'agrément sanitaire : FR 61.096.001 CE

Code douanier : 04 01 50 31

Usine certifiée : IFS N° : FQA 4000737

Adresse : FLECHARD SAS - Laiterie du Pont Morin ZI La Chapelle D'Andaine 61140 RIVES D'ANDAINE

Contact : Tél : 02.33.30.36.37 Fax : 02.33.38.45.65 - Mail : [contact@flechard.com](mailto:contact@flechard.com) - Site internet : [www.flechard.com](http://www.flechard.com)



# TECHNICAL DATA SHEET

## UHT Cream 35,1% 1L Tetrapak

Items codes : 130551

Service émetteur : Qualité

Référence : CCD283  
Création : 04/01/2017  
Version : 7  
Modification : 31/05/2022  
Page : 2 sur 2

### DESCRIPTION AND UTILIZATION

#### LEGAL NAME OF SALE: UHT sterilized liquid cream

**DESCRIPTION :** The UHT cream is a fat in water emulsion, obtained by standardisation and homogenisation of raw milk. It is conditioned in Tetrapak 1L.

**UTILISATION :** As the cream offers a generous consistent over-run, it is well suited to pastry applications.

#### PHYSICAL AND CHEMICAL CRITERIA

Butyric Fat : 35,1%

#### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color : White

Appearance : Liquid

Smell : Cream

Taste : Cream

#### SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

Shelf life : 8 months for storage between +35°F (+2°C) and +46°F (+8°C)

After opening, keep refrigerated and use very quickly

Do not freeze

#### PACKAGING

Item code	130551
Net weight (L)	6 x 1L
Gross weight	6,33
Dimension (mm) L*I*h	280 x 115 x 210
Unit/Pallet	120
Unit/Layer	24
Layer/Pallet	5
Net weight pallet (kg)	720
Gross weight pallet (kg)	± 782
Pallet dimensions (mm) L*I*h	1200 x 800 x 1200

#### PRODUCT CHARACTERISTICS

Ingredients : Cream from cow milk (origin France)  
Thickener : Carraghenanes

- Absence of : Foreign body - ionisation nanotechnologies- colouring
- Antibiotic : Conforms to regulation (EC) 37/2010
- GMO : Conforms to regulations (EC) N°1829 and 1830/2003
- Radioactivity : Conforms to regulation (Euratom) N°2016/52
- Contaminants : Conforms to regulation (EC) N°1881/2006
- Pesticides : Conforms to regulation (EC) N°396/2005

**Allergens : milk and milk based products**

#### NUTRITIONAL FACTS FOR 100G

Energy :	1413 kJ
	343 kcal
Fat :	35,1 g
■ Of which saturated fat :	24,9 g
Carbohydrates :	3 g
■ Of which sugar :	3 g
Proteins :	2,3 g
Salt :	0,1 g

*In principal, all our products conform to the legislation of many countries. However, we recommend that our clients check the letter of the law in terms of the product application. The data given in this specification are for informational purposes and are not bound by regulations. Consequently, we do not accept any responsibility regarding the usage of this information. Furthermore, this information does not constitute an authorisation to infringe on patents or licences.*

### GENERAL INFORMATION

Health mark : FR 61.096.001 CE

Customs code : 04 01 50 31

Certification : IFS N° : FQA 4000737

Address : FLECHARD SAS - Laiterie du Pont Morin ZI La Chapelle D'Andaine 61140 RIVES D'ANDAINE

Contact : Tel : +33 (0)2.33.30.36.37 Fax : 02.33.38.45.65 - Email : [contact@flechar.com](mailto:contact@flechar.com) - Website : [www.flechar.com](http://www.flechar.com)