

Debic Crème de cuisson 20% UHT 6x1L

Données générales

| | | | | |
|---------------------------------------|-------------------|---|------------------|-------------------|
| Nom commercial | : | Debic Crème de cuisson 20% UHT 6x1L | | |
| Marque | : | Debic | | |
| Nom légal | : | Crème 20% Mat. Gr. stérilisée UHT. | | |
| Numéro d'article | : | 0747267 | | |
| Code EAN unité de consommation | : | 5410488822141 | | |
| Code EAN unité commerciale | : | 5410488821687 | | |
| Code EAN unité de transport | : | 15410488821684 | | |
| Poids net unité commerciale | : | 1.0105 kg | | |
| Volume net unité commerciale | : | 1 L e | | |
| Groupe de produits | : | Cream | | |
| Sous-groupe de produits | : | Plain (Others) | | |
| Unité consommation d'emballage | : | Bouteille | | |
| Unité commerciale d'emballage | : | Boîte | | |
| Unité transport d'emballages | : | Palette | | |
| Lieu de fabrication | : | Aalter | | |
| Pays de fabrication | : | Belgium | | |
| Code Intrastat | : | 19019099 | | |
| International commodity code | : | 90 | | |
| Détails du contact | : | FrieslandCampina Foodservice, PO Box 640, 3800 AP Amersfoort , THE NETHERLANDS | | |
| Site Internet | : | www.debic.com | | |
| Code sanitaire | : | <table border="1"><tr><td>BE M183 EG</td><td>BE M322A EG</td></tr></table> | BE M183 EG | BE M322A EG |
| BE M183 EG | BE M322A EG | | | |
| Remarques | : | Preliminary specification ! | | |
| Remarques | : | BE M183 EG (Lummen) / BE M322A EG (Aalter). Pour connaître le lieu de production concerné, reportez-vous à la section Informations de codage. | | |

| Déclarations | |
|-----------------------------------|--|
| Titre | Déclaration |
| Déclaration responsabilité civile | <p>La fiche technique ci-dessus vous est transmise à titre indicatif. Elle a été établie avec le plus grand soin et comporte les renseignements les plus précis et les plus complets possibles disponibles au moment de l'impression de celle-ci.</p> <p>Néanmoins, il se pourrait que nous soyons amenés à modifier un ou plusieurs composants du produit, ce qui peut influencer la fiche technique. C'est pourquoi, nous vous conseillons, de vous rapprocher de nos services techniques pour toute application particulière afin de vous faire préciser les éventuelles évolutions de ce produit. Si vous avez des questions concernant cette spécification, veuillez entrer directement en communication avec votre contact commercial.</p> |

Composition

| Macronutriments pour 100g Nutriment | Unité de mesure | Valeur | Valeur minimale | Valeur maximale | Méthode | CoA |
|--|--------------------|--------|--------------------|--------------------|---------|-----|
| Énergie (kcal) | kcal | 211 | | | Calculé | |
| Énergie (kJ) | kJ | 870 | | | Calculé | |
| Protéines, (N*6.38) | g | 2.7 | | | Calculé | |
| Protéine du lait | g | 2.7 | | | Calculé | |
| Matières grasses | g | 20 | | | Calculé | |
| Matières grasses du lait | g | 20 | | | Calculé | |
| Graisse végétale | g | 0 | | | Calculé | |
| Acides gras mono-insaturés | g | 4.9 | | | Calculé | |
| Acides gras polyinsaturés | g | 0.6 | | | Calculé | |
| Les acides gras saturés | g | 14 | | | Calculé | |
| Acides Gras Trans | g | 0 | | | Calculé | |
| Cholestérol | mg | 60.1 | | | Calculé | |
| Glucides | g | 4.9 | | | Calculé | |
| Fructose | g | 0 | | | Calculé | |
| Glucose | g | 0 | | | Calculé | |
| Maltose | g | 0 | | | Calculé | |
| Lactose | g | 3.5 | | | Calculé | |
| Amidon | g | 0 | | | Calculé | |
| Saccharose | g | 0 | | | Calculé | |
| Mono-et disaccharides | g | 3.5 | | | Calculé | |
| Polysaccharide | g | 0 | | | Calculé | |
| Fibres alimentaires | g | 0.1 | | | Calculé | |
| Cellulose | g | 0 | | | Calculé | |
| Inulin | g | 0 | | | Calculé | |
| Polyols | g | 0 | | | Calculé | |

| Minéraux pour 100g Nutriment | Unité de mesure | Valeur | Valeur minimale | Valeur maximale | Méthode | CoA |
|---------------------------------|--------------------|--------|--------------------|--------------------|---------|-----|
| Sodium | mg | 60 | | | Calculé | |
| Sel (Nax2,5) | g | 0.15 | | | Calculé | |

| Autres nutriments pour 100g Nutriment | Unité de mesure | Valeur | Valeur minimale | Valeur maximale | Méthode | CoA |
|--|--------------------|--------|--------------------|--------------------|---------|-----|
| Acides organiques | g | 0 | | | Calculé | |
| Sorbitol | g | 0 | | | Calculé | |

Déclaration d'étiquette

| | |
|------------------------------|--|
| Décl. des ingrédients | CRÈME ; amidon modifié; stabilisants: E466, E331, carraghénanes; émulsifiant: E471. |
|------------------------------|--|

Déclaration d'étiquette

| Objectif | Déclaration |
|---------------------------------|--|
| DURÉE DE CONSERVATION | A consommer de préférence avant le: voir bouchon |
| RÉGLEMENTATION DES RÉCLAMATIONS | Sans gluten |
| STOCKAGE | Conserver réfrigéré |
| STOCKAGE | Après ouverture, conserver réfrigéré (max. +7°C) et consommer dans 4 jours |

Physique / Chimique

| Propriétés physiques / chimiques Caractéristique | Unité de mesure | Valeur | Valeur minimale | Valeur maximale | Méthode | CoA |
|---|--------------------|--------|--------------------|--------------------|---------|-----|
| Densité | g/mL | 1.0105 | | | | |
| Humidité | % | 71.73 | | | | |

Sensoriel

| Sensoriel Caractéristique | La description |
|------------------------------|----------------|
| Goût | Crème typique |
| Odeur | Typique |
| Aspect | Liquide |
| Couleur | Typique |

Microbiologie

| Microbiologie Caractéristique | Unité de mesure | Taille de | n | c | m | M | Méthode | CoA |
|----------------------------------|--------------------|--------------|---|---|---|---|-----------|-----|
| Mesophilic aerobic bacteria | cfu/g | | 5 | 0 | 0 | 0 | ISO 4833 | |
| Listeria monocytogenes | cfu/g | | 5 | 0 | 0 | 0 | ISO 11290 | |

Déclarations

| Titre | Déclaration |
|------------------------------|--|
| Définitions microbiologiques | Référence: Règlement (CE) No 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires n = nombre d'unités constituant l'échantillon c = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M - qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieure ou égal à m - qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M, et que le reste des valeurs observées est inférieur ou égal à m - qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont plus grand que M ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M |

Durée de vie & Conditions de stockage

| Durée de vie | | |
|------------------|-----|----------|
| A la fabrication | 183 | Journées |
| A la livraison | 60 | Journées |
| Après ouverture | 4 | Journées |

| Conditions de stockage | UoM | Relative humidity | UoM | Other conditions |
|------------------------|-----|-------------------|-----|------------------|
| 2-7 | °C | | | Emballage fermé |
| 4 (2-7) | °C | | | Emballage ouvert |

Informations de codage

| Niveau de codage de l'emballage | Unité de consommation |
|------------------------------------|-----------------------|
| Position du codage | Bouchon |
| Méthode de codage | Imprimé |
| Format de durée de vie | dd/mm/yyyy |
| Format de code de lot/lot (ligne1) | Lyddd hh:mm:ss |
| Format de code de lot/lot (ligne2) | Linecode: xxxx S |

Batchcode format description/omschrijving/Beschreibung:
 L=Lotcode y=last digit of the year ddd= Julian day code hh:hour mm:minute ss: second
 Line code : first 2 digits = filling valve, next 2 digits = capper / S = production line Aalter

Shelf life format description/omschrijving/Beschreibung:
 dd= day / mm= month / yyyy = year

| Niveau de codage de l'emballage | Unité commerciale |
|------------------------------------|-------------------|
| Position du codage | D'un côté |
| Méthode de codage | Étiquetés |
| Format de durée de vie | dd/mm/yyyy |
| Format de code de lot/lot (ligne1) | xxxxxxx |

Batchcode format description/omschrijving/Beschreibung:
 SAP Batch code = combination of 7 Letters/Numbers, randomly chosen

Shelf life format description/omschrijving/Beschreibung:
 dd = day / mm = month / yyyy = year

| Niveau de codage de l'emballage | Unité de transport |
|------------------------------------|--------------------|
| Position du codage | Sur 2 faces |
| Méthode de codage | Étiquetés |
| Format de durée de vie | dd/mm/yyyy |
| Format de code de lot/lot (ligne1) | xxxxxxx |
| Format de code de lot/lot (ligne2) | Lyddd |

Batchcode format description/omschrijving/Beschreibung:
 SAP Batch code = combination of 7 Letters/Numbers, randomly chosen
 L=Lotcode y=last digit of the year ddd= Julian day code

Shelf life format description/omschrijving/Beschreibung:
 dd = day / mm = month / yyyy = year

Informations qualitatives

| Allergènes | |
|---|-----------------|
| La description | Valeur |
| Céréales contenant du gluten | Ne contient pas |
| Blé | Ne contient pas |
| Seigle | Ne contient pas |
| Orge | Ne contient pas |
| Avoine | Ne contient pas |
| Crustacés et produits à base de crustacés | Ne contient pas |
| Oeufs et produits à base d'œufs | Ne contient pas |
| Poissons et produits à base de poissons | Ne contient pas |
| Arachides et produits à base d'arachides | Ne contient pas |
| Soja et produits à base de soja | Ne contient pas |
| Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) | Contient |
| Fruits à coque et produits à base de ces fruits | Ne contient pas |
| Amandes | Ne contient pas |
| Noisettes | Ne contient pas |
| Noix | Ne contient pas |
| Noix de cajou | Ne contient pas |
| Noix de pécan | Ne contient pas |
| Noix du Brésil | Ne contient pas |
| Pistaches | Ne contient pas |
| Noix de Macadamia ou du Queensland | Ne contient pas |
| Céleri et produits à base de céleri | Ne contient pas |
| Moutarde et produits à base de moutarde | Ne contient pas |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | Ne contient pas |
| Anhydride sulfureux et sulfites >10mg/kg | Ne contient pas |
| Lupin et produits à base de lupin | Ne contient pas |
| Mollusques et produits à base de mollusques | Ne contient pas |

| CU-Poids par type de matériau d'emballage | Unité de | |
|--|-----------------|---------------|
| | masse | valeur |
| Total weight plastic | g | 38.9200 |
| Weight PET | g | 36.1200 |
| Weight HDPE | g | 2.8000 |

| TDU - Poids par type de matériau d'emballage | Unité de | |
|---|-----------------|---------------|
| | masse | valeur |
| Total weight paper based | g | 127.8000 |
| Weight of board | g | 156.3800 |
| Weight paper | g | 0.3700 |

| TPU - Poids par type de matériau d'emballage | Unité de | |
|---|-----------------|---------------|
| | masse | valeur |
| Total weight paper based | g | 9.2000 |
| Weight paper | g | 9.2000 |
| Weight wood | g | 25000.0000 |

Informations logistiques

| Unité de consommation | |
|---|------------------------|
| Dimension de l'unité de consommation (UC) (l x l x h) | 78 x 78 x 243 mm |
| Poids net du produit de consommation | 1.011 kg |
| Poids brut du produit de consommation | 1.049 kg |
| Unité commerciale | |
| Nombre de produits de consommation | 6 |
| Dimension du TDU (l x l x h) | 246 x 162 x 250 mm |
| Poids net de TDU | 6.06 kg |
| Poids brut de la TDU | 6.42 kg |
| Unité de transport | |
| Nombre de CU par couche | 126 |
| Nombre de CU par TPU | 756 |
| Nombre de TDU par couche | 21 |
| Nombre de couches par TPU | 6 |
| Nombre de TDU par TPU | 126 |
| Dimension du TPU (l x l x h) | 1,200 x 800 x 1,650 mm |
| Poids net de la palette | 764 kg |
| Poids brut des palettes | 836 kg |