



INEX NV
Meulestraat 19, B-9520 Bavegem
Tel.: 09/3638282 - Fax: 09/3623037
Estampille Sanitaire BE M-157-II EU

Date de révision:
24/04/2025
Version: 4
Première version: 07/03/2018
Page: 1/2

FICHE TECHNIQUE :
Inex crème 35% 12x1L edge cfeu (art. 4349)

DENOMINATION DU PRODUIT

Crème 35%, traitée UHT

EMBALLAGE INDIVIDUEL

Contenu: 1 L
Poids net: 0,995 kg
Poids brut: 1,027 kg
Emballage primaire: Tetra brik – type edge
Unité de vente : 12 x 1L
Nombre d’emballages par palette: 78

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR 100 ml

INGREDIENTS

Energie: 1385 kJ / 336 kcal
Matières grasses: 35 g
dont saturés: 24 g
Glucides: 3,1 g
dont sucres: 3,1 g
Protéines: 2,2 g
Sel: 0,10 g

99,98% CRÈME (35% de matières grasses), 0,02% de stabilisant: carraghénane

INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET DE LA CONSERVATION

Température de conservation: max. 7 ° C
Conserver de préférence à max. 7°C, éviter les grandes fluctuations de température.
Après ouverture, conservation limitée au frais (max. 7°C).
Durée de conservation: 12 mois après la production (stérilité)
Fouetter la crème entre 4 et 7 ° C.

CODE EAN

Individuel : 5410441050109
Groupage: 25410441050103

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

Goût, odeur, couleur: typique de la crème UHT
Texture: liquide avec une légère viscosité

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

pH : min. 6,50
Matières grasses: min. 35 %

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Microbiologiquement stable (1662/2006/EC)
Listeria monocytogenes (fin de production): absence par 25 g (2073/2005/EC)



INEX NV
Meulestraat 19, B-9520 Bavegem
Tel.: 09/3638282 - Fax: 09/3623037
Estampille Sanitaire BE M-157-II EU

Date de révision:
24/04/2025
Version: 4
Première version: 07/03/2018
Page: 2/2

FICHE TECHNIQUE :
Inex crème 35% 12x1L edge cfeu (art. 4349)

INFORMATION d'ALLERGENES

Source	Présence dans le produit		Forme de présence	Cross-contamination ligne de production?		Présence dans la zone de production?	
	Oui	Non		Oui	Non	Oui	Non
<i>CE directive 1169/2011/CE</i>							
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales		X			X	X	
Crustacés et produits à base de crustacés		X			X		X
Œufs et produits à base d'œufs		X			X	X	
Poissons et produits à base de poissons		X			X		X
Arachides et produits à base d'arachides		X			X		X
Soja et produits à base de soja		X			X	X	
Lait et produits à base de lait	X		Crème, produit laitier			X	
Fruits à coque, à savoir: amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits		X			X		X
Céleri et produits à base de céleri		X			X		X
Moutarde et produits à base de moutarde		X			X		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X			X		X
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant		X			X		X
Lupin et produits à base de lupin		X			X		X
Mollusques et produits à base de mollusques		X			X		X
<i>ALBA / liste Léda</i>							
Lactose	X		Crème, produit laitier			X	
Cacao		X			X	X	
Glutamate (E620 – E625)		X			X		X
Viande de volaille		X			X		X
Coriandre		X			X		X
Maïs		X			X	X	
Légumineuses		X			X		X
Viande de bœuf		X			X		X
Viande de porc		X			X		X
Carottes		X			X	X	

Déclaration d'OMG

Ce produit ne contient pas d'ingrédients d'origine OMG (2001/18/CE, 1829/2003/CE, 1830/2003/CE et 1946/2003).

Déclaration d'irradiation

Ce produit n'est pas et ne contient pas d'ingrédients irradiés. (1999/2/CE)

Déclaration de contaminants et résidus

Ce produit est conforme à la législation européenne concernant des contaminants et résidus:

- contamination radioactivité (Dir.2016/52/CE)

- pesticides et biocides (396/2005/CE, 2009/128/CE, 1107/2009, 528/2012)

- médecines vétérinaires et promoteurs de croissances (470/2009/CE, 2017/625/CE, 1831/2003/CE, 37/2010/CE, 2001/82CE)

- teneur maximale métaux lourds, aflatoxine M1, dioxines et PCB selon la Directive (UE) 2023/915

Ce produit n'est pas en ne contient pas du matériel nano (selon Recommandation 2011/696/UE, Règlement 1169/2011/UE et Règlement 2015/2283/UE).

Déclaration de conformité des matériaux et objets d'emballage destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Tous les matériaux et objets d'emballage en contact avec les produits alimentaires sont conformes à les règlements Européens 1935/2004, 2023/2006 et 10/2011.

Luc Caron
QA Manager Inex NV

Barbara Kerkaert
R&D & QC Manager Inex NV