



INEX NV
Meulestraat 19, BE-9520 Bavegem
Tel.: 09/363 82 82 - Fax: 09/362 30 37
Estampille Sanitaire BE M-157-II UE

Date de révision:
30/12/2024
Version: 7
Première version: 19/07/2019
Page: 1/2

FICHE TECHNIQUE:
Inex Crème culinaire 20% UHT 6x1L Edge (art. 4655)

DENOMINATION DU PRODUIT

Crème 20 % M.G., traitée UHT

EMBALLAGE INDIVIDUEL

Contenu: 1 l
Poids net: 1,018 kg
Poids brut: 1,050 kg
Emballage primaire: Tetra brik – type *edge*
Unité de vente: 6 x 1 l
Nombre de suremballages par palette : 150

VALEUR NUTRITIONELLE par 100 ml

Energie: 868 kJ / 210 kcal
Matières grasses: 20 g
dont saturés: 14 g
Glucides: 4,9 g
dont sucres: 3,9 g
Protéines: 2,6 g
Sel: 0,10 g

INGREDIENTS

Ingrédients: CRÈME (20% M.G.), émulsifiant (E 471), stabilisants (E 407, E 412, E 460, E 466), amidon transformé (E 1442).

RECOMMANDATIONS DE CONSERVATION ET DE L'USAGE

Conserver de préférence à max. 7 °C, éviter les grande fluctuations de température.
Tenir à l'abri du soleil. Conservation limitée après ouverture.
Validité: 6 mois après date de production
Pour toutes les préparations culinaires.

EAN-CODES

Individuel: 5410441003693
Emballages: 5410441003730

CHARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Gout, odeur, couleur: typique pour la crème UHT
Texture: liquide, viscosité légère

CHARACTERISTIQUES CHIMIQUES

pH: min. 6.55
Matières grasses: min. 20 %

CHARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Microbiologiquement stable (1662/2006/EC)
Listeria monocytogenes (fin de production): absent dans 25 ml (2073/2005/EC)



INEX NV
Meulestraat 19, BE-9520 Bavegem
Tel.: 09/363 82 82 - Fax: 09/362 30 37
Estampille Sanitaire BE M-157-II UE

Date de révision:
30/12/2024
Version: 7
Première version: 19/07/2019
Page: 2/2

FICHE TECHNIQUE:
Inex Crème culinaire 20% UHT 6x1L Edge (art. 4655)

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>EU 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		Produit de lait			X	
Fruits à coque, à savoir: amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), 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		Produit de lait			X	
Cacao		X			X	X	
Glutamate (E620 – E625)		X			X		X
Viande de volaille		X			X		X
Coriandre		X			X		X
Mais		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 et 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 et QC Manager Inex NV