

0747231 Description Produit Debic Crème Brulée Bourbon UHT 6x1L

Actif le 20-10-22

Rédigé le 20-10-22

Spec./Rev. 0747231 [21]



Information générale - Identification du produit

Description du Produit

	Description	Remarque
Marque déposée	Debic	
Description de l'article (comme fourni)	Debic Crème Brulée Bourbon UHT 6x1L	
Article Description (short)	DEB.CR.BRULEE BOURBON 6X1L	
Appellation Légale	Appareil liquide pour Crème Brûlée, stérilisé UHT.	

Description du Code

	Valeur	Remarque
Code Intrastat	19019099	
Code Intrastat Internationale	90	

Code barre

	Type	Code	Étiquette mise en page
EAN ARTICLE	EAN13	5410488821786	Not Applicable
EAN COLIS	EAN13	5410488821342	C12813
EAN PALETTE	EAN14	15410488821349	FFP001

Déclaration des Ingrédients

Déclaration Ingrédients (EU1169/2011)

LAIT écrémé; CRÈME 42% de matières grasses (28%); sucre; jaune d'OEUF; amidon modifié; stabilisants: E461, E331, carraghénanes; arôme naturel de vanille bourbon; arôme naturel; émulsifiant: E471; colorant: bêta-carotène; graines de vanille.

0747231 Description Produit Debic Crème Brûlée Bourbon UHT 6x1L

Actif le 20-10-22

Rédigé le 20-10-22

Spec./Rev. 0747231 [21]



Information: Stockage / Distribution / Consommateur

Conditions Stockage

	But	Min	Max	UOM	Remarque
Température Emballage Fermé		2	7	°C	
Température Emballage Ouvert		2	7	°C	

Durée de Conservation

	But	Période	Remarque
Durée de Conservation Emballage Fermé	270	Jours	
Durée de Conservation Emballage Ouvert	4	Jours	

Conditions Stockage (autres)

conserver réfrigéré (2-7°C)

Protective atmosphere

	Oui	Non
Conditionné sous atmosphère protectrice	☐	☒

Caractéristiques du Produit

Appareil pour une authentique Crème Brûlée à la française ou pour une Crème Catalane. Saveur et texture crémeuse et authentique. Arôme naturel de vanille de Bourbon avec grains de vanille. Rapide à préparer: inutile de faire bouillir.

0747231 Description Produit Debic Crème Brulée Bourbon UHT 6x1L



Actif le 20-10-22

Rédigé le 20-10-22

Spec./Rev. 0747231 [21]

Paramètres Qualité - Paramètres chimiques

Paramètres Qualité - Paramètres Physiques

Valeurs Physiques

		But	Min	Max	UOM	Méthode	Remarque
Densité		1,06			g/ml		

Paramètres Qualité - Paramètres Organoleptiques

Valeurs Organoleptiques

	Description
Apparence	
Odeur	
Saveur	
Couleur	

Paramètres Qualité - Paramètres Microbiologiques

Paramètres Microbiologiques

	n	c	m	M	UOM	Méthode	Remarque
Germes Totaux	5	0	0	0	/g	ISO 4833	
Listeria monocytogenes	5	0	0	0	/g	ISO 11290	

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 inférieure 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

0747231 Description Produit Debic Crème Brulée Bourbon UHT 6x1L



Actif le 20-10-22

Rédigé le 20-10-22

Spec./Rev. 0747231 [21]

Information Nutritionnelle

Valeurs Nutritionnelles

		Valeur Indicative	/100g	
Energie	KJ	777	KJ	
Energie	kcal	185	kcal	
Lipides Totaux		13	g	
Lipides dont	Graisse Végétale	0,2	g	
Lipides dont	Matière grasse laitière	12	g	
Lipides dont	Acide Gras Saturé	9	g	
Lipides dont	Acide Gras Monoinsaturé	3,2	g	
Lipides dont	Acide Gras Polyinsaturé	0,4	g	
Lipides dont	Cholestérol	70	mg	
Acides Gras Trans	Graisse Végétale	0	g	
Hydrates de Carbone Totaux		14	g	
Hydrates de Carbone dont	Sucres (Mono + Di)	12	g	
Hydrates de Carbone dont	Sucrose	9,1	g	
Hydrates de Carbone dont	Glucose / Dextrose	0	g	
Hydrates de Carbone dont	Fructose	0	g	
Hydrates de Carbone dont	Lactose	3,5	g	
Hydrates de Carbone dont	Maltose	0	g	
Hydrates de Carbone dont	Sucres (Poly)	0	g	
Hydrates de Carbone dont	Amidon	1,3	g	
Hydrates de Carbone dont	Autre hydrates de carbone	0	g	
Polyols	Sorbitol	0	g	
Polyols	Autre polyols	0	g	
Fibres Totaux		0,5	g	
Fibre dont	Inuline	0	g	
Fibre dont	Cellulose	0,4	g	
Fibre dont	Autre fibres	0	g	
Protéines Totaux		3	g	
Protéines dont	Protéine de lait	2,7	g	
Protéines dont	Autre protéines	0,3	g	
Sodium (Na)		80	mg	
Sel		0,21	g	

Déclaration nutritionnelle

FrieslandCampina est conscient de l'importance de fournir des informations correctes sur la nutrition concernant ses produits. Dès lors, toutes les données nutritionnelles sont calculées et arrondies automatiquement par notre système de gestion des spécifications sur base des informations reçues de nos fournisseurs. Nous nous gardons le droit de mettre à jour ou d'accorder ces données sur base d'informations communiquées par nos fournisseurs.

0747231 Description Produit Debic Crème Brulée Bourbon UHT 6x1L

Actif le 20-10-22

Rédigé le 20-10-22

Spec./Rev. 0747231 [21]



Conditionnement - Conditionnement primaire

Type d'emballage

	Remarque
Bouteille	

Identification

		Description
Type		Printed
Code du Lot	Format	THT dd/mm/yy; DDD; Lxx; hh:mm
Code du Lot	Description	THT=best before date; dd=day/mm=month/yy=year; DDD=production day; Lxx=line number; hh:mm=time
Code du Lot	Position	on cap
Shelf Life	Format	THT dd/mm/yy
Shelf Life	Description	THT = best before date; dd=day/mm=month/yy=year
Shelf Life	Position	on cap

Détails Conditionnement

	Nombre	Matière d'emballage	Poids	UOM
Bouteille	1	PET (bouteille)	33	g
Housse Etiquette	1	Plastique	3,1	g
Bouchon	1	Plastique	3,28	g

Dimensions/Poids

	Valeur	UOM	Remarque
Longeur	78	mm	
Largeur	78	mm	
Hauteur	243	mm	
Diamètre		mm	NA
Poids Net	1,06	kg	
Poids Brut	1,099	kg	

Quantité Déclarée

	Oui	Non	Quantité	UOM	Remarque
Poids (e)	☒	☐	1	l	

0747231 Description Produit Debic Crème Brulée Bourbon UHT 6x1L



Actif le 20-10-22

Rédigé le 20-10-22

Spec./Rev. 0747231 [21]

Conditionnement - Conditionnement secondaire

Type d'emballage

	Remarque
Boîte	

Identification

Type		Description
Code du Lot	Format A	3xxxxx BBD: dd/mm/yyyy DDD hh:mm Lxx
Code du Lot	Format B	Not Applicable
Code du Lot	Description A	3xxxxx=WO-number; dd=day;mm=month;yyyy=year;DDD=day of production; hh:mm=time; Lxx=line
Code du Lot	Description B	Not Applicable
Code du Lot	Position A	at one side
Code du Lot	Position B	Not Applicable
Shelf Life	Format	dd/mm/yyyy
Shelf Life	Description	dd=day; mm=month; yyyy=year
Shelf Life	Position	at one side

Détails Conditionnement

	Nombre	Matière d'emballage	Poids	UOM
Etiquette	1	Papier / Carton	0,37	g
Boîte	1	Papier / Carton	156,38	g

Dimensions/Poids

	Valeur	UOM	Remarque
Longeur	244	mm	
Largeur	165	mm	
Hauteur	256	mm	
Diamètre		mm	NA
Poids Net	6,36	kg	
Poids Brut	6,753	kg	

0747231 Description Produit Debic Crème Brulée Bourbon UHT 6x1L

Actif le 20-10-22

Rédigé le 20-10-22

Spec./Rev. 0747231 [21]



Conditionnement - Conditionnement tertiaire

Identification

		Description
Type		Labelled
Code du Lot	Format	see attachment
Code du Lot	Description	see attachment
Code du Lot	Position	on label on 4 sides pallet
Shelf Life	Format	see attachment
Shelf Life	Description	see attachment
Shelf Life	Position	on label on 4 sides pallet

Détails Conditionnement

	Nombre	Matière d'emballage	Poids	UOM
Palette	1	Bois	22000	g
Etiquette	4	Papier / Carton	9,2	g
Feuille élastique	0,154	Plastique	154	g

Dimensions/Poids

	Valeur	UOM	Remarque
Longeur	1200	mm	
Largeur	800	mm	
Hauteur	1680	mm	
Diamètre		mm	NA
Poids Net	801,36	kg	
Poids Brut	873,045	kg	

Composition

	Number	Remarque
Unités par Surconditionnement	6	
Surconditionnement / Couche	21	
Couches / Palette	6	

0747231 Description Produit Debic Crème Brulée Bourbon UHT 6x1L



Actif le 20-10-22

Rédigé le 20-10-22

Spec./Rev. 0747231 [21]

Information sur Allergies du Produit

Liste Légale

	Present	Remarque
Céréales contenant du gluten	Non	
Blé	Non	
Seigle	Non	
Orge	Non	
Avoine	Non	
Epeautre	Non	
Kamut	Non	
Crustacés et produits à base de crustacés	Non	
Oeufs et produits à base d'oeufs	Oui	
Poissons et produits à base de poissons	Non	
Arachides et produits à base d'arachides	Non	
Soja et produits à base de soja	Non	
Lait et produits à base de lait	Oui	
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	Non	
Amandes	Non	
Noisettes	Non	
Noix	Non	
Noix de cajou	Non	
Noix de pécan	Non	
Noix du Brésil	Non	
Pistaches	Non	
Noix de Macadamia/noix de Queensland	Non	
Céleri et produits à base de céleri	Non	
Moutarde et produits à base de moutarde	Non	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non	
Anhydride sulfureux et sulfites (SO2)	Non	
Lupin et produits à base de lupin	Non	
Mollusques et produits à base de mollusques	Non	

Liste additionnelle

	Present	Remarque
Lactose	Oui	
Cacao	Non	
Glutamate (E620 - E625)	Non	
Viande de poulet	Non	
Coriandre	Non	
Maïs	Oui	
Légumes Secs	Non	
Viande de boeuf	Non	

0747231 Description Produit Debic Crème Brulée Bourbon UHT 6x1L



Actif le 20-10-22

Rédigé le 20-10-22

Spec./Rev. 0747231 [21]

Liste additionnelle

	Present	Remarque
Viande de Porc	Non	
Carottes	Non	

0747231 Description Produit Debic Crème Brulée Bourbon UHT 6x1L



Actif le 20-10-22

Rédigé le 20-10-22

Spec./Rev. 0747231 [21]

Déclarations & Législation

Déclaration conformité légale

Sur base de notre connaissance, nous déclarons par la présente que les produits fabriqués par FrieslandCampina sont en accord avec la législation locale et européenne actuellement en vigueur. FrieslandCampina est une société distribuant de la crème ainsi que des produits liés aux lait. La société est approuvée par les autorités locales. Afin d'assurer le niveau de haute qualité que nous déclarons, FrieslandCampina a mis en place différents systèmes certifiés pour la gestion de la qualité. Pour d'amples informations et certificats, veuillez entrer directement en communication avec votre contact commercial.

Déclaration OGM

A notre connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que cet article ne contient aucun ingrédient devant être étiqueté comme provenant d'OGM conformément au Règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés. Les déclarations des fournisseurs sont vérifiées dans le cadre de notre Programme d'audit des fournisseurs.

Déclaration d'ionisation

A notre connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que cet article ne contient aucun ingrédient ionisé. Les déclarations des fournisseurs sont vérifiées dans le cadre de notre Programme d'audit des fournisseurs.

Déclaration contaminants

A notre connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit est conforme aux réglementations européennes concernant les contaminants (incluant les métaux lourds, les mycotoxines, les pesticides, les herbicides et les dioxines). Les déclarations sont basées sur le programme de contrôle national pour les contaminants du lait et le jugement de risque HACCP du site de production. Tous les résultats du programme de contrôle national sont en dessous des standards maximum de la législation flamande et européenne concernant les contaminants. Les déclarations des fournisseurs sont vérifiées dans le cadre de notre Programme d'audit des fournisseurs.

Déclaration responsabilité civile

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. 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.

Déclaration Allergènes

A notre connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs et les équipes HACCP de nos usines, nous confirmons que ce produit est conforme aux réglementations européennes concernant les allergènes (incluant la contamination croisée). Les déclarations des fournisseurs sont vérifiées dans le cadre de notre Programme d'audit des fournisseurs.