



# Spécification du produit

## C15 Crème fraîche à fouetter 40% 10L BiB

Docnr: 155  
Version: 2,03  
Date: 12/01/2022

### Généralités

|                       |                                                |
|-----------------------|------------------------------------------------|
| Nom de fournisseur:   | La Concorde NV                                 |
| Adresse:              | Brusselsesteenweg 192, 1785 Merchtem, Belgique |
| Téléphone:            | +32 (0)2 460 53 40                             |
| Téléfax:              | +32 (0)2 460 78 43                             |
| Email général:        | sales@laconcorde.be                            |
| Numéro d'urgence:     | Sabine Ruys + 32 (0)491 16 93 79               |
| Estampille sanitaire: | BE-M206-EG                                     |
| IFS certifié:         | Depuis 2007                                    |

### Description du produit

|                             |                                                                                            |                              |                      |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------|
| Description                 | Crème à fouetter 40%                                                                       |                              |                      |
| Numéro d'article            | C15                                                                                        | Intrastat / HS code:         | 0401 50 39           |
| Origine du lait/creme       | BE, NL, DE, FR                                                                             | Traitement:                  | Pasteurisation haute |
| Mode d'emploi               | Meilleure température pour battre la crème est 4°C.<br>Si possible, agiter avant l'emploi. |                              |                      |
| Température de conservation | Conserver au frais à max. 7°C.<br>Après ouverture, à consommer dans les 3 jours.           |                              |                      |
| Ingrédients                 | CREME - stabilisant: carraghénanes                                                         |                              |                      |
| Aspect:                     | Liquide                                                                                    |                              |                      |
| Odeur/goût:                 | Crèmeux                                                                                    |                              |                      |
| Couleur:                    | Blanche                                                                                    |                              |                      |
| pH:                         | 6,50 - 6,90                                                                                |                              |                      |
| Lactoperoxidase:            | Négatif                                                                                    |                              |                      |
| Température à la livraison  | Max 7°C                                                                                    | DLC minimum après production | 120 jours            |

### Emballage

|                 |                                                                       |               |              |              |                     |                |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------|--------------|--------------|---------------------|----------------|
| Description:    | 10 L sac aseptique avec fermeture scellée dans une boîte 'Bag in Box' |               |              |              |                     |                |
| Emballage       | Nombre d'unité                                                        | Longueur (cm) | Largeur (cm) | Hauteur (cm) | Poids (g) emballage | Code EAN       |
| Primaire (CU)   | 1                                                                     | 49            | 38           | 5            | 66                  | 05411507010150 |
| Secondaire (TU) | 1                                                                     | 19,5          | 19,5         | 33           | 280                 | 05411507010150 |

CU / TU: 1 TU / couche: 24 couches / palette: 4 TU / palette: 96

CU / palette: 96 Poids net d'une palette 954,2 kg Poids brut d'une palette 1010,5 kg



# Spécification du produit

## C15 Crème fraîche à fouetter 40% 10L BiB

Docnr: 155

Version: 2,03

Date: 12/01/2022

### Valeur nutritive par 100g

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Energie (kJ)                 | 1560 |
| Energie (kcal)               | 379  |
| Matières grasses (g)         | 40   |
| dont acides gras saturés (g) | 27   |
| Glucides (g)                 | 2,6  |
| dont sucres (g)              | 2,6  |
| Protéines (g)                | 2,1  |
| Sel (g)                      | 0,07 |

### Liste des allergènes

| Allergène                                                  | Présents dans le produit | Présent en production |
|------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------|
| Céréales contenant du gluten                               | Non                      | Non                   |
| Crustacés                                                  | Non                      | Non                   |
| Oeufs                                                      | Non                      | Non                   |
| Poissons                                                   | Non                      | Non                   |
| Arachides                                                  | Non                      | Non                   |
| Soja                                                       | Non                      | Non                   |
| Lait (y compris le lactose)                                | Oui                      | Oui                   |
| Fruit à coques                                             | Non                      | Non                   |
| Céleri                                                     | Non                      | Non                   |
| Moutarde                                                   | Non                      | Non                   |
| Graines de sésame                                          | Non                      | Non                   |
| Anhydride sulfureux et sulfites<br>(> 10 mg/kg of 10 mg/l) | Non                      | Non                   |
| Mollusques                                                 | Non                      | Non                   |
| Lupin                                                      | Non                      | Non                   |

### Normes microbiologiques

|                        | A la production | A DLC           |
|------------------------|-----------------|-----------------|
| Flore aérobie totale   | <1000 cfu/g     | <100 000 cfu/ml |
| Enterobacteriaceae     | < 10 cfu/g      | < 10 cfu/g      |
| Bacillus Cereus        | <10 cfu/ml      | <10 cfu/ml      |
| Salmonella spp.        | Absent dans 25g | Absent dans 25g |
| Listeria monocytogenes | Absent dans 25g | Absent dans 25g |



# Spécification du produit

## C15 Crème fraîche à fouetter 40% 10L BiB

Docnr: 155

Version: 2,03

Date: 12/01/2022

### Déclarations:

|                          |                                                                                                                                                                           |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Déclaration OGM:         | Sur la base des déclarations des fournisseurs, nous pouvons déclarer que cet article ne contient aucun ingrédient dérivé d'OGM. (cfr "Règlement (EG) nr. 1829/2003")      |
| Déclaration irradiation: | Sur la base des déclarations des fournisseurs, nous pouvons déclarer que cet article et ses matières premières n'ont pas été irradiés. (cfr "Règlement (EG) nr. 3954/87") |
| Contaminants en résidus: | Ce produit est conforme à la législation européenne en vigueur sur les résidus et les contaminants. (Règlement (EG) nr. 396/2005 en 1881/2006 en 470/2009 en 37/2010)     |
| Verre:                   | Les objets en verre sont identifiés de l'environnement de production et un audit de "verre" à lieu au moins deux fois par an.                                             |
| Vermine:                 | La vermine volante et rampante sont contrôlées par des appâts. 6x / an un contrôle est effectué par une société externe spécialisée.                                      |