

CRÈME (CACAO) - Détails techniques

CARACTÉRISTIQUES

Matière grasse (minimum)

4%

Total matières sèches

21 %

pH

6,60-6,75

Pas d'édulcorant, ni arômes artificiels ou colorants ajoutés

Code de l'alimentation et des boissons

Pas de conservateurs ajoutés

Code de l'alimentation et des boissons

Composition

Lait de vache, sucre, vanille, amidon, vitellus

SPÉCIFICATIONS

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

LIMITES

LÉGISLATION

Coliformes (cfu/g)

≤ 10/gr

1441/2007 et modifications

Levures – Moisissures (cfu/g)

≤ 50/gr

1441/2007 et modifications

Listeria monocytogène, salmonelle spp

Absence / 25gr

1441/2007 et modifications

Pesticides

Absence

149/2008

antibiotiques

Absence

2377/1990 et modifications

Allergènes

68/2007

Dioxines

3pg WHO-PCDD/F-
TEQ/gr matière grasse

règlementation 1881/2006 et modifications

CONDITIONNEMENT

150 gr

MATÉRIAUX DE CONDITIONNEMENT

- PP, adapté à l'alimentation selon l'article 26 chapitre II du Code de l'alimentation
- papier d'aluminium contenant au moins 99% d'aluminium, ≥0.05% Mn, max 0.1%
Zn, 0.05-2% Cu, max 0,05%, selon le standard [ELOT] 601/602

LIVRAISON

Camions de la société conformément à la convention avec le client (dans des réfrigérateurs <5°C)

DURÉE DE CONSERVATION

Un mois à compter de la date de production

UTILISATION

Prêt à l'emploi. Les personnes avec intolérance au lactose et allergies doivent consulter leur médecin.

INSTRUCTIONS SUR L'EMBALLAGE

Conservation et stockage : 2-4 °C, poids net, nom du constructeur, numéro d'agrément, date d'expiration, numéro de lot, composition du produit