



FICHE TECHNIQUE PRODUIT : Crème anglaise F2

Date : 30/08/2023 Version : 18

1. **ARTICLE :** CREME ANGLAISE

2. **DESIGNATION LEGALE :**

« CREME ANGLAISE STERILISEE UHT, PRETE A L'EMPLOI »

Lait collecté et transformé en France

3. **SITE DE CONDITIONNEMENT :**

LSDH

Estampille sanitaire : FR 45.273.001 CE

4. **CONDITIONNEMENT (type, DLUO, conseils d'utilisation) :**

Emballages : 20 cL, 50 cL ou 1L (possibilité d'utiliser le e métrologique)

DLUO: 150 jours

Lieu de marquage : sur le dessus de la brique

Conseil d'utilisation, avant ouverture : A conserver à température ambiante. Bien agiter avant dégustation

Conseil d'utilisation, après ouverture : A conserver *au réfrigérateur entre 0°C et +6°C* et à consommer dans les 5 jours.

5. **INGREDIENTS :**

Lait partiellement écrémé, sucre, jaunes d'**œufs**, amidon modifié de maïs, épaississants : carraghénanes et gomme xanthane, arôme vanille, colorant : caroténoïdes.

Ou

Lait partiellement écrémé, sucre, jaunes d'**œufs**, amidon transformé de maïs, épaississants : E407 et E415, arôme vanille, colorant : caroténoïdes.

6. **CRITERES ORGANOLEPTIQUES :**

CRITERE	CIBLE
Couleur – aspect	Jaune
Odeur	Vanille
Goût	Vanille
Texture	Onctueuse

7. **CRITERES MICROBIOLOGIQUES :**

CRITERE / UNITE	CIBLE
Flore totale (CFU/0,1mL)	<10

8. **REFERENCES LEGALES ET TECHNIQUES :**

Nos sociétés respectent strictement la législation et anticipent dans la mesure du possible les changements de législation et de normes.

Ce produit est non OGM au sens des règlements européens et non ionisé selon les directives en vigueur.

Allergènes : lait de vache, œufs.

Notre site est certifié IFS.



FICHE TECHNIQUE PRODUIT : Crème anglaise F2

9. VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES MOYENNES :

		Pour 100 ml	% des Apports de Référence* pour 100 ml**
Energie		93 kcal / 391kJ	5
Matières grasses	g	2,1	3
Dont acides gras saturés	g	1,3	7
Glucides	g	15	6
Dont sucres	g	13	15
Protéines	g	3,4	7
Sel	g	0,08	1

*Apports de Référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal)

** Colonne facultative

NUTRI-SCORE



NB : modifications apportées en italique

Validé par : Annie-Laure TOUREILLE, R&D