



CRÈME GIÒ UHT 35 % GLACIERS

Longue conservation (UHT)
en récipient Brik® Base de 1 litre

Cod. ART.
1135

Cod. EAN.
8006543020934

HS CODE
04015031



Obtenue par centrifugation de lait frais, puis sujet à un traitement thermique UHT (« Ultra High Temperature ») avec un immédiat refroidissement et un successif conditionnement dans des emballages aseptiques. Cette technologie garantit la sécurité hygiénique et sanitaire du produit et permet de garder les caractéristiques physico-chimiques, organoleptiques et nutritionnelles invariées pendant toute la durée commerciale qui rend possible un stock sans problèmes de péremption. Adaptée pour le montage en siphon à Chantilly et particulièrement indiquée pour une utilisation dans les glaciers, bars, cafés et restaurants, elle est idéale pour garnir les glaces, desserts, chocolats chauds et fraises.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	DESCRIPTION		
DÉNOMINATION LÉGALE	Crème UHT longue conservation		
DESCRIPTION DU PRODUIT	Crème homogénéisée, stabilisée thermiquement par traitement UHT, conditionnée de manière aseptique dans un emballage TETRA BRIK® BASE d'un litre. Sans conservateurs. Ce produit est destiné à toutes les personnes, en fonction de leur état de santé.		
QUANTITÉ NOMINALE	1000 ml e		
INGRÉDIENTS INDIQUÉS SUR L'ÉTIQUETTE	Crème de LAIT		
ALLERGÈNES [ANNEXE II DU RÈGLEMENT (UE) N° 1169/2011]	Lait et produits laitiers (y compris le lactose)		
ORIGINE DU LAIT	Italie		
OGM STATUS	Marco Alberti srl, déclare que, conformément à la législation en vigueur, sur la base des informations fournies par ses fournisseurs et des connaissances acquises à ce jour, le produit fourni n'est pas obtenu à partir d'OGM et n'en contient pas.		
CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES	Forme: le produit prend la forme du récipient Couleur: blanc crème Odeur: caractéristique, typique de la crème Saveur: caractéristique, typique de la crème		
CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUE	Gras	35%	± 1% m/m
	Humidité	59,4%	m/m
	Résidu sec	40,6%	m/m
	Résidu sec maigre	5,5%	m/m
	Densité à +20 °C	996	g/l
	pH	6,60 - 6,80	
	Peroxydase	négatif	
	Phosphate	négatif	
DÉCLARATION NUTRITIONNELLE (VALEURS MOYENNES POUR 100 g)	Énergie	1381 / 335	kJ / kcal
	Gras	35	g
	dont saturés	23	g
	Glucide	3,3	g
	dont sucres	3,0	g
	Protéines	1,7	g
	Sel	0,06	g



MARCO ALBERTI srl
Viale Matteotti 25
18100 IMPERIA-ITALIA

NUMÉRO DE TVA IT01591870082
+33 6 40 61 29 60
info@giofood.it

Inquadra il QR
Code per il nostro
sito web



CRÈME GIÒ UHT 35 % DE MATIÈRE GRASSE EN RÉCIPIENT BRIK BASE DE 1 LITRE

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	DESCRIPTION
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Charge microbienne mésophile à 30 °C (après incubation à 30 °C pendant 15 jours) ≤10 UFC / 0,1 ml Contrôle organoleptique après 15 jours d'incubation à 30 °C normal
INFORMATIONS SUR LE STOCKAGE ET LA CONSOMMATION	Conserver dans le réfrigérateur à une température comprise entre 0 °C et + 4 °C. Une fois ouvert, conserver à une température comprise entre 0 °C et + 4 °C et utiliser dans les 3 jours.
CONDITIONS DE TRANSPORT	Conserver dans le réfrigérateur à une température comprise entre 0 °C et + 4 °C. Transporter dans des véhicules hygiéniquement adaptés, équipés de supports appropriés.
SHELF LIFE	180 jours après la date d'emballage. « À consommer de préférence avant : voir la date indiquée sur la partie supérieure de l'emballage » (date limite de consommation exprimée en jour, mois et année).
LOT	Date limite de consommation (jj/mm/aa), lot (« Laaddd » où L = lot, aa = deux derniers chiffres de l'année et ddd = jour annuel progressif de conditionnement, calendrier julien) et heure de conditionnement.
CARACTÉRISTIQUES DE L'EMBALLAGE PRIMAIRE	1 litre TETRA BRIK® BASE, en matériau laminé multicouche polycouplé pour le lait et les dérivés du lait (de l'extérieur vers l'intérieur : PE/carton/PE/aluminium/PE à faible adhérence et mPE). Dimensions du récipient : 165 x 65 x 95 mm (H x P x L).
ADÉQUATION DE L'EMBALLAGE PRIMAIRE AU CONTACT AVEC LES DENRÉES ALIMENTAIRES	Déclaré par le fabricant
ÉTIQUETAGE ENVIRONNEMENTAL	Emballage pour liquides Papier C/PAP 84
CARACTÉRISTIQUES DE L'UNITÉ DE CONSOMMATION	TETRA BRIK® BASE 1 litre Poids net 0,996 Kg Tare (récipient) 0,0272 Kg Poids brut 1,023 Kg
CARACTÉRISTIQUES DE L'UNITÉ DE VENTE	Boîte en carton pour 12 pièces de 1 litre TETRA BRIK® BASE
CARACTÉRISTIQUES DE L'EMBALLAGE SECONDAIRE	Boîte en carton (à jeter) pour 12 TETRA BRIK® BASE 1 litre Poids net 12,3 Kg Tare (récipient) 0,119 Kg Poids brut 12,4 Kg Dimensions de la boîte en carton 170 x 205 x 395 mm (H x P x L)
ÉTIQUETAGE ENVIRONNEMENTAL	Boîte en carton Papier C/PAP 20
CARACTÉRISTIQUES DE L'EMBALLAGE TERTIAIRE	Pas présent
UNITÉ DE MANUTENTION	Plateforme de type Epal 1200 x 800 x 150 mm Tare 24 Kg Boîte en carton pour couche 12 numéro Couches par palettes 6 numéro Boîtes en carton par palettes 72 numéro Récipient par palettes 864 numéro Poids net 893 Kg Poids brut 917 Kg Emballage de l'unité palettisée avec un film étirable en plastique (LDPE 4)
PRODUIT ET EMBALLÉ	à l'usine située Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italie
NUMÉRO D'APPROBATION	IT 07 23 UE
Révision du contenu du document	rév. 12 du 27/08/2024

