



CRÈME GIÒ M.G. 38% PATISserie

Pasteurisée à haute température
en brique Tetra Rex® de 1 litre

Cod. ART.
2138

Cod. EAN.
8006543020972

HS CODE
04015031



Obtenu par centrifugation de lait frais, puis pasteurisée à haute température avec un immédiat refroidissement et un successif conditionnement dans des emballages dans une modalité semi-aseptique. 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 via un stockage à température réfrigérée qui rend possible un stock sans problèmes de péremption. C'est un produit extrêmement polyvalent, adapté à divers usages. INDUSTRIE PÂTISSERIE. Lorsqu'il est fouetté dans un batteur planétaire à une température constante comprise entre 0 et +4 °C, il présente une consistance mousseuse et crémeuse, avec un bon rendement, tout en conservant une structure homogène et sèche, parfaite pour la préparation de décorations stables et de desserts glacés sans problèmes de synérèse ou de formation de cristaux de glace. INDUSTRIE DE LA GLACE. Parfait pour la production de glace : ajoutée lors de la phase de crémage, il favorise une bonne augmentation du volume et la formation d'une base crémeuse, légère et facile à tartiner. RESTAURATION ET USAGE DOMESTIQUE. Excellent également en cuisine, il ajoute une saveur délicate et raffinée aux entrées et aux plats principaux, se mariant bien avec les autres ingrédients et favorisant un équilibre parfait des saveurs. Idéal également pour la préparation de crèmes cuites, de puddings et de divers gâteaux.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	DESCRIPTION																								
DÉNOMINATION LÉGALE	Crème pasteurisée à haute température																								
DESCRIPTION DU PRODUIT	Crème obtenue à partir de lait frais écrémé, pasteurisée à haute température, conditionnée en brique TETRA REX® Plant-Based de 1 litre. Pour la préparation de crèmes fouettées à destination de glaciers et pâtisseries. Le 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 PHYSIQUES	<table><tr><td>Gras</td><td>38%</td><td>± 1% m/m</td></tr><tr><td>Humidité</td><td>56,6%</td><td>m/m</td></tr><tr><td>Résidu sec</td><td>43,4%</td><td>m/m</td></tr><tr><td>Résidu sec maigre</td><td>8,4%</td><td>m/m</td></tr><tr><td>Densité à +20 °C</td><td>992</td><td>g/l</td></tr><tr><td>pH</td><td>6,60 - 6,80</td><td></td></tr><tr><td>Peroxydase</td><td>négatif</td><td></td></tr><tr><td>Phosphate</td><td>négatif</td><td></td></tr></table>	Gras	38%	± 1% m/m	Humidité	56,6%	m/m	Résidu sec	43,4%	m/m	Résidu sec maigre	8,4%	m/m	Densité à +20 °C	992	g/l	pH	6,60 - 6,80		Peroxydase	négatif		Phosphate	négatif	
Gras	38%	± 1% m/m																							
Humidité	56,6%	m/m																							
Résidu sec	43,4%	m/m																							
Résidu sec maigre	8,4%	m/m																							
Densité à +20 °C	992	g/l																							
pH	6,60 - 6,80																								
Peroxydase	négatif																								
Phosphate	négatif																								



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 PASTEURISÉE À HAUTE TEMPERATURE 38% DE MATIÈRE GRASSE
EN BRIQUE TETRA REX® 1 LITRE

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	DESCRIPTION		
DÉCLARATION NUTRITIONNELLE (VALEURS MOYENNES POUR 100 g)	Énergie	1468 / 356	kJ / kcal
	Gras	37	g
	dont saturés	25	g
	Glucide	3,7	g
	dont sucres	3,7	g
	Protéines	2,1	g
	Sel	0,10	g
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Enterobacteriaceae	≤10	CFU/ml in 5/5 u.e.
	Listeria monocytogenes	absent	in 25 g in 5/5 u.e.
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 2 jours.		
CONDITIONS DE TRANSPORT	Conserver dans le réfrigérateur à une température comprise entre 0 °C et + 4 °C. Transporter dans des véhicules hygiéniquement adaptés, avec des supports appropriés.		
SHELF LIFE	30 jours après la date d'emballage. « À consommer 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 (« Laadd » où L = lot, aa = deux derniers chiffres de l'année et ddd = jour annuel progressif de l'emballage, calendrier julien) et heure d'emballage.		
CARACTÉRISTIQUES DE L'EMBALLAGE PRIMAIRE	Récipient TETRA REX® Plant-Based de 1 litre, en matériau laminé multicouche polycouplé pour le lait et les dérivés du lait (de l'extérieur vers l'intérieur: PE/carton/PE). Dimensions: 230 x 70 x 70 mm (H x P x L). Le récipient TETRA REX® Plant-Based, fabriqué à partir de matériaux issus de sources renouvelables et durables, est entièrement recyclable. Son carton est dérivé de cellulose obtenue à partir de forêts certifiées FSC®, gérées dans le respect de normes environnementales rigoureuses. Les couches protectrices en plastique sont exclusivement d'origine végétale, car elles sont composées de polyéthylène obtenu à partir de canne à sucre, sans utilisation de sources fossiles.		
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 REX® Plant Based, récipient de 1 litre Poids net 0,995 Kg Tare (récipient) 0,028 Kg Poids brut 1,023 Kg		
CARACTÉRISTIQUES DE L'UNITÉ DE VENTE	Voir les caractéristiques de l'unité de consommation		
CARACTÉRISTIQUES DE L'EMBALLAGE SECONDAIRE	Boîte en carton (à jeter) pour 10 récipients TETRA REX® Plant Based de 1 litre Poids net 10,2 Kg Tare (récipient) 0,2 Kg Poids brut 10,4 Kg Dimensions des boîtes en carton 240 x 155 x 375 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	15	numéro
	Couches par palettes	5	numéro
	Boîtes en carton par palettes	75	numéro
	Récipient par palettes	750	numéro
	Poids net	777	Kg
	Poids brut	801	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	rev. 15 du 22/10/2024		