



INEX SA
Meulestraat 19, B-9520 Bavegem
Tel.: 09/3638282 - Fax: 09/3623037

Datum: 24/12/07
Version 4
(productfiche\prdf0623F)

Page: 1/2

FICHE PRODUIT:

Crème 40 % UHT 5 L Bag-in-Box (art. 623)

DENOMINATION PRODUIT

Crème 40 %, traité UHT et rempli aseptique

EMBALLAGE INDIVIDUEL	GROUPAGE
Contenance : 5 litre	Contenance : 175 x 5litre
Poids Net : 4,93 kg	Poids Net : 863 kg
Poids Brut : 5,11 kg	Poids Brut : 909 kg
Type emballage : sac en PE, dans un carton	Type Palette : Euro
Caution : N	Caution: N
Extra : N	Extra : N
	Nombre par palette : 175 unités

VALEUR NUTRITIVE	INGREDIENTS
Exprimé par 100 ml produit	Crème (M.G. 40 %)
kJ : 1562	Stabilisant: E407
Kcal : 379	
Protéines : 2,1 g	
Glucides : 2,7 g	
Matière grasse : 40,0 g	

REGLES DE CONSERVATION	RECOMMANDATIONS D'USAGE
Température de conservation : < 15 °C	1 Mettre le Bag-in-Box en position verticale
Validité : 4 mois	2 Enfoncer la pastille
Conservation limitée après ouverture	3 Lever le volet de la prédécoupé
	4 Sortir le goulot
	5 Bloquer le goulot avec la patte prédécoupé
	6 Enlever le bouchon avant l'emploi
	Avant de fouetter : refroidir jusqu'à 8 – 10°C
	Éviter les grandes fluctuations de température

CODE EAN	CODE EAN PROMOTION
Individuel : 5410441991006	Individuel:
Groupage:	Groupage:



INEX SA
Meulestraat 19, B-9520 Bavegem
Tel.: 09/3638282 - Fax: 09/3623037

Datum: 24/12/07
Version 4
(productfiche\prdf0623F)

Page: 2/2

FICHE PRODUIT:

Crème 40 % UHT 5 L Bag-in-Box (art. 623)

Liste d'allergènes

		A	NA	O		A	NA	O
1	Protéine de lait de vache	X			17	Gousses		X
2	Lactose	X			18	Noix		X
3	Oeuf de poule		X		19	Huile de noix		X
4	Protéine de soja		X		20	Arachide		X
5	Lécithine de soja		X		21	Huile d'arachide		X
6	Gluten		X		22	Sésame		X
7	Blé		X		23	Huile de sésame		X
8	Orge		X		24	Glutamate		X
9	Viande de bœuf		X		25	Sulfite (E220 à E228)		X
10	Viande de porc		X		31	Coriandre		X
11	Viande de poule		X		32	Céleri		X
12	Poisson		X		34	Carottes		X
13	Coquillage, crustacé, mollusque		X		35	Lupins		X
14	Maïs		X		36	Moutarde		X
15	Cacao		X					
1	Composants de lait	X			6	Farine se blé		X
2	Poudre de lait		X		7	Semoule de blé		X
3	Lécithine de soja		X		8	Amidon de froment		X
4	Farine de soja		X		9	Panade		X
5	Protéines de soja		X		10	Jaune d'œuf		X

P: présent; A: absent; T: peut contenir des traces

Spécifications de microbiologie

- Germes totaux (incubation 15 jours à 30 °C): <10 / 0,1 ml
- Germes pathogènes: absents par ml
- Teste d'incubation accélérée (5 jours à 37°C) : pas d'acidification

Autres spécifications

- Contrôle Organoleptique : typique pour crème UHT
- produit à base de lait UEE
- pH : 6,6
- antibiotiques: absent
- non irradié
- n'est pas ou ne contient pas de OGM, et n'est pas produit avec des OGM
- conforme à la législation d'alimentation Belge

Edité par: Johan Geeroms

Approuvé par: Goedele Claes

Signature:

Signature: