


Informations générales

Nom :	Olympia NV	
Adresse :	Steenweg Asse 183, 1540 Pajottegem	
Téléphone :	+32 (0)54 51 60 60	
Email général :	sales@olympiadairy.be	
Marque de qualité :	BE-M206-EU	

Description du produit

Description	Bombe aérosol à la crème sucrée 700 ml		
Numéro d'article	TS250ANK		
Origine de la crème	UE		
Méthode de préparation	Pour la décoration de vos desserts et glaces. Secouez bien avant utilisation.		
Température de stockage	À conserver au frais à une température maximale de 7 °C. Conserver à max 20 °C. Après ouverture, consommez dans les 3 jours.		
Ingrédients	Crème , sucre 10 %, propulseurs : E942, émulsifiant : E471, stabilisants : E407		
Apparence/apparence :	Tourbillon de crème fouettée blanche		
Odeur/goût :	blanc		
Couleur :	crème		
pH :	6,50 - 6,90		
Lactopéroxydase :	Négatif		
Température à la livraison	Max 7°C	Durée de conservation maximale	365 jours

Emballage

Description :	700 ml aérosol					
Emballage	Nombre de pièces	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Taille (cm)	Poids d'emballage (g)	Code-barres
Primaire (CU)	1	7.4	7.4	30,5	121.5	5413021000785
Secondaire (TU)	6	22.5	15	32	160	05413021006787

Pièces par carton : 6 Cartons par couche : 12 Couches par palette : 10 Cartons par palette : 120

Pièces par palette : 720

Valeurs nutritionnelles par 100g

Énergie kJ	1480 kJ
Énergie kcal	360 kcal
Matières grasses	33,0 g
dont acides gras	21 g
Glucides	13 g
dont sucres	13 g
Protéines	2,0 g
Sel	0,1 g

Informations sur les allergènes

Allergènes	Présent dans le produit	Présent en production
Céréales contenant du gluten	Non	Non
Crustacés	Non	Non
Œufs	Non	Non
Poissons	Non	Non
Arachides (cacahuètes)	Non	Non
Soja	Non	Non
Lait (y compris le lactose)	Oui	Oui
Noix	Non	Non
Céleri	Non	Non
Moutarde	Non	Non
Graines de sésame	Non	Non
Dioxyde de soufre et sulfures (> 10 mg/kg ou 10 mg/l)	Non	Non
Mollusques	Non	Non
Lupin	Non	Non

Informations microbiologiques

	En production	À la fin de la durée de conservation
Nombre total de bactéries aérobies	< 10 cfu/g	< 10 cfu/g
Enterobacteriaceae	< 10 cfu/g	< 10 cfu/g
Bacillus Cereus	<10 cfu/ml	<10 cfu/ml
Salmonella spp.	Absent dans le 25g	Absent dans le 25g
Listeria monocytogenes	Absent dans le 25g	Absent dans le 25g

Explications :

Déclaration sur les OGM :	D'après les déclarations des fournisseurs, nous pouvons déclarer que cet article ne contient pas d'ingrédients dérivés des OGM. (cf. « Règlement (CE) n° 1829/2003 »)
Explication de l'irradiation :	D'après les déclarations des fournisseurs, nous pouvons déclarer que cet article et ses matières premières n'ont pas été irradiés. (voir « Règlement (CE) n° 3954/87 »)
Contaminants et résidus :	Ce produit est conforme à la législation européenne actuelle sur les résidus et les contaminants. (Règlement (CE) Non 396/2005 et 1881/2006 et 470/2009 et 37/2010)
Verre :	Les objets en verre sont interdits dans l'environnement de production et un audit du verre a lieu au moins deux fois par an
Nuisibles :	Les nuisibles volants et rampants sont contrôlés par des appâts. Un suivi 6 fois par an est effectué par un organisme externe cabinet spécialisé.