

Fiche technique

AGRODOUBS

Préparation pour CREME BRULEE

Liste des ingrédients

LAIT ENTIER, CREME (CREME (LAIT), stabilisant : carraghénanes), sucre, jaune d'ŒUFS, amidon modifié, épaississants : carraghénanes, gomme de xanthane ; arôme naturel de vanille, colorants : bêta-carotène, curcumine ; grains de vanille épuisés.

Caractéristiques physico-chimiques

PARAMETRES	VALEUR
pH	6,3 à 7,3 (à confirmer)
E xtrait sec	35 % à 39 % (à confirmer)
Odeur	Vanillée
Couleur	Jaune clair (avec des grains noirs)
Texture	Epaisse à froid - Fluide à chaud
Goût	Typique vanille et lait

Caractéristiques bactériologiques

PARAMETRES	VALEUR
FMAR	<10 ufc / 1 g

Valeurs nutritionnelles

PARAMETRES	Valeur moyenne pour 100g de produit fini
Energie	849 kJ / 204 kCal
Matière grasse	15 g
<i>Dont AGS</i>	<i>7,8 g</i>
Glucides	14 g
<i>Dont sucres</i>	<i>13 g</i>
Protéines	2,7 g
Sel	0,13 g

✓ Garanties qualité

- Produit traité en UHT.
- OGM : absence (selon la réglementation en vigueur).
- Produits laitiers : origine Europe.

SAS AGRODOUBS

100 route de Bolandoz

25330 Flagey

France

FT - CB F23 - DdC - UHT

Tel : +33 (0)3.81.86.58.59

Fax : +33 (0)3.81.86.53.06

www.agrodoubs.com

www.delicesdecourbet.com

version 1

Emission du 01/03/2023

Agrodoubs
La recette à votre goût

Fiche technique

AGRODOUBS

Conditionnements									
Code produit Code EAN	Poids Net (tare)	Palettisation / sur-emballage							
		Nb produits par colis	Nb de pack par couche	Nb de couches	Nb de colis	Poids net (Kg)	Poids brut approximatif (kg)	Dimension carton L x l x h (mm) Code EAN	Dimensions L x l x h (mm)
brique TETRA 3760018578348	1Kg (29,3 g)	6	25	5	125	1	51	280 x 120 x 200 376001857xxxx	1200 x 800 x 1140
		6	29	5	145	870	926	280 x 120 x 200 376001857xxxx	1200 x 1000 x 1140

* pour des conditionnements / étiquetages spécifiques, nous consulter

Conditions de stockage
- Avant ouverture, peut se conserver hors du réfrigérateur (20°C max recommandé). - Une fois ouvert, à consommer sous 48h et à conserver entre 0°C et +4°C. - Date de durabilité minimale : 180 j à date de fabrication.

Etiquetage
- Agrément sanitaire : FR 25-241-050 CE - Code recette : A confirmer - Identification du lot : code recette + année + quantième (exemple : F23-22140)

Usage type
Agiter la brique avant ouverture pour homogénéiser la préparation. A réchauffer hors de la brique à 80°C puis couler / portionner la préparation dans des coupelles ou terra-cottas. Refroidir ensuite rapidement à +3°C (environ 2h au réfrigérateur). La crème brûlée est alors prête à déguster (saupoudrer de cassonade et brûler au chalumeau ou à la salamandre).

Code douanier : 1901 90 99 90

SAS AGRODOUBS

100 route de Bolandoz
25330 Flagey

France

FT - CB F23 - DdC - UHT

Tel : +33 (0)3.81.86.58.59

Fax : +33 (0)3.81.86.53.06

www.agrodoubs.com

www.delicesdecourbet.com

version

1

Emission du 01/03/2023

Agrodoubs
La recette à votre goût