



## Nata líquida ligera Ligazón y Cocción 18 % MG Candia Professionnel - Brik de 1L

- **Denominación legal:** Nata líquida ligera esterilizada UHT con un 18% de materias grasas
- **Ingredientes :** Nata de leche, almidón modificado, emulsionante: E471, estabilizante E440, E460 y E466
- **Origen :** Leche origen Francia
- **OGM :** Producto convencional. No sujeto a las regulaciones de etiquetado de transgénicos según las normativas CE 1829 y 1830/2003
- **Ionización :** Ningún ingrediente, aditivo o producto ha sido sometido a un tratamiento de ionización
- **Alérgenos :** Leche, productos lácteos y sus derivados
- **Contaminantes químicos :** Conformes a las normas europeas vigentes
- **Condiciones de conservación :** Antes de abrir, conservar en un lugar fresco y seco, a una temperatura inferior a +18 °C  
Después de abrir, conservar en frío a +6 °C como máximo y consumir en el plazo de 4 días
- **FCP\* :** 120 jours

\*FCP : Fecha de consumir preferente

**Código : 279 670 002**



### DATOS CALIDAD

#### CARACTERÍSTICAS FISIQUÍMICAS

pH	6,5 à 6,9
Materia grasa butírica (%)	≥ 18
Materia proteica (%)	≥ 2,6

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

FMAR a 30°C (UFC/O,1 ml)	< 10
--------------------------	------



### VALORES NUTRICIONALES

	Para 100 g
Energía (kJ/kcal)	788 / 191
Materias grasas (g)	18
De las cuales son grasas saturadas (g)	11
Carbohidratos (g)	4,6
De los cuales son azúcares (g)	3,5
Proteínas (g)	2,6
Sal (g)	0,1



### DATOS LOGÍSTICOS

	Paletización		UC	UL	Paleta
UC / UL	6	<b>Código EAN</b>	3533637971001	03533630089413	03533630089420
UL / capa	28	<b>Peso neto (kg)</b>	1	6	840
Capas / paleta	5	<b>Peso bruto (kg)</b>	1,03	6,21	894
UL / paletas	140	<b>Dimensiones (mm)</b>	90x58,5x210,2	270x117x210,2	1200x800x1201