



TRADITIONAL WORLD FOODS

TWF TRADITIONAL WORLD FOODS
44 - 48 AVENUE DE LA MARNE
PARC DE LA COTE JOIRE - BAT C
BP 154
59290 WASQUEHAL 59444

FICHE TECHNIQUE

REAL THAI Crème de coco UHT 12x200ml



12 briques de 200ml

F.T RT00313

Page 1 sur 3

Version 2

Nom commercial :

REAL THAI Crème de coco UHT 12x200ml

Désignation légale : Crème de coco UHT

Identification :

Référence TWF = RT00313

Référence REAL THAI = LCNM2U1AJRB

EAN 13 UVC = 8858135003135

EAN 13 colis = 8858135004453

Real Thai, c'est la pleine saveur du fruit sans aucun additif !

Riche en extrait de noix de coco (95%), extraite fraîche à la main, la crème de coco Real THAI offre un goût coco très apprécié.

D'origine végétale, la crème de coco est une bonne alternative aux crèmes d'origine animale.

Formulation :

Extrait de noix de coco (95%), eau

Origine du produit :

Vietnam

Spécifications de conservation :

À conserver dans un endroit sec. Bien agiter et malaxer la brique avant ouverture. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et utiliser sous 3 jours.

DDM/DLC : 470 jours

Conseil d'utilisation :

La crème de coco Real THAI est produite sans stabilisant ni épaississant. De ce fait la matière grasse végétale de la crème de coco peut se séparer naturellement de la partie aqueuse, ce qui n'altère pas la qualité.

Caractéristiques nutritionnelles :

Analyse	Unité	Valeur
Valeur énergétique	kJ/100mL	886
	kcal/100mL	215
Matières grasses	g/100mL	21
dont acides gras saturés	g/100mL	19
Glucides	g/100mL	4,8
dont sucres	g/100mL	1,9
Protéines	g/100mL	1,6
Sel	g/100mL	0,03

Rédacteur : Service qualité

Date de création : 26 décembre 2018

Date de modification : 03 juillet 2024

Approbateur : Alain MORON

Fonction : Président



TRADITIONAL WORLD FOODS

TWF TRADITIONAL WORLD FOODS
44 - 48 AVENUE DE LA MARNE
PARC DE LA COTE JOIRE - BAT C
BP 154
59290 WASQUEHAL 59444

FICHE TECHNIQUE

REAL THAI Crème de coco UHT 12x200ml



12 briques de 200ml

F.T RT00313

Page 2 sur 3

Version 2

Spécifications microbiologiques :

Germes	Unité	CIBLE
Flore totale	UFC/2ml	Absence
Flore mésophile anaérobie	UFC/2ml	Absence
Moisissures	UFC/2ml	Absence
Salmonelles	UFC/25ml	Absence
Flore thermophile aérobie	UFC/2ml	Absence
Flore thermophile anaérobie	UFC/2ml	Absence
Levures	UFC/2ml	Absence
Clostridium perfringens	UFC/0,1ml	Absence

UFC = unité formant colonie

Allergènes :

Gluten	Absent
Crustacés	Absent
Oeufs	Absent
Poissons	Absent
Arachides	Absent
Soja	Absent
Lait	Absent
Fruits à coque	Absent
Céleri	Absent
Moutarde	Absent
Sésame	Absent
Sulfites	Absent
Lupin	Absent
Mollusques	Absent

Informations logistiques :

	Nombre UVC	Nombre colis	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)
UVC			0,2	0,213	65	40	85
COLIS	12		2,4	2,73	227	187	103
COUCHE	252	21					
PALETTE	3276	273	657	770	1 200	800	1 483

Rédacteur : Service qualité
Date de création : 26 décembre 2018
Date de modification : 03 juillet 2024

Approbateur : Alain MORON
Fonction : Président

 <p>TWF TRADITIONAL WORLD FOODS 44 - 48 AVENUE DE LA MARNE PARC DE LA COTE JOIRE - BAT C BP 154 59290 WASQUEHAL 59444</p>	<p style="text-align: center;">FICHE TECHNIQUE</p> <hr/> <p style="text-align: center;">REAL THAI Crème de coco UHT 12x200ml</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">12 briques de 200ml</p>	<p>F.T RT00313</p> <p>Page 3 sur 3</p> <p>Version 2</p>
---	---	---

Sécurité alimentaire :

Le produit UHT Coconut cream 12PC x 200ml est garantie sans OGM, Le produit n'est donc pas soumis à un étiquetage conformément aux réglementations européennes en vigueur 1839/2003 et 1830/2003

Tracabilité :

Elle est effectuée par la DDM et le numéro de lot présents sur chaque unité de vente au consommateur .
A partir de ces 2 informations, la société REAL THAI est capable de retrouver quelles matières premières ont été utilisées pour la production de chaque produit fini

Limites juridiques :

Les renseignements contenus dans ce document sont donnés de bonne foi, uniquement dans un souci d'information.

Photo du produit :

<p>Rédacteur : Service qualité Date de création : 26 décembre 2018 Date de modification : 03 juillet 2024</p>	<p>Approbateur : Alain MORON Fonction : Président</p>
---	---