

## Poudre de lait écrémé 0%



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	<b>Poudre de lait écrémé</b>
DESCRIPTION	Poudre obtenue par concentration sous vide et séchage par atomisation dans un courant d'air chaud, de lait écrémé.
POIDS NET	<b>5,000 kg</b>
DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)	24 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec. Utiliser rapidement le produit après ouverture de l'emballage.
CODE PRODUIT	<b>108460</b>
PAYS DE TRANSFORMATION	Fabriqué en France
ESTAMPILLE SANITAIRE	FR 85.217.001 CE
CODE DOUANIER	0402101900

### DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Poudre de LAIT écrémé (100%).

### MODE D'EMPLOI

Pour reconstituer 1L de lait écrémé, mélanger 940mL d'eau et 94g de poudre de lait écrémé.  
 1kg de poudre de lait écrémé permet de reconstituer 10,6L de lait écrémé à 0,5g/L de matières grasses.  
 Cette poudre peut être employée en l'état, en reconstitution ou en mélange à sec.

### 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Blanc à crème
ASPECT	Poudre fine homogène
ODEUR	Lactée, crémeuse
GOUT	Lactée, crémeuse

### 3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTROLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
HUMIDITE	4%	<5%
PROTEINES SUR ESD	35%	>34%
MATIERE GRASSE	0,5%	≤1,5%
pH à 10%	6,7	+/- 0,1
DENSITE APPARENTE	575 g/L	-
INDICE WPN	3,0 mg/g	-
CENDRES	7,6%	-

### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	1515 kJ - 357 kcal
MATIERES GRASSES - Dont acides gras saturés	0,5 g 0,3 g
GLUCIDES - Dont sucres	52 g 52 g
PROTEINES	36 g
SEL	1 g (teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium)

### 5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Seau 5 kg	Colis	Palettisation
EAN 13/14	3663327002095	-	-
POIDS NET	5,000 kg	5,000 kg	325 kg
POIDS BRUT	5,338 kg	5,338 kg	348,370 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	270 x 270 x 202 mm	1190 x 790 x 250 mm	EURO 80 x120 cm
NOMBRE D'UV / COLIS		1	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			13
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			5
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			65

## 6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FLORE TOTALE	<10 000 UFC/g
ENTEROBACTERIES	<100 UFC/g
SALMONELLES	Absence dans 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Absence dans 25 g
LEVURES - MOISISSURES	<300 UFC/g

## 7. ALLERGENES\*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		?	Traces éventuelles GLUTEN
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON		?	Traces éventuelles POISSONS
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS		?	Traces éventuelles ŒUFS
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		X	POUDRE DE LAIT ECREME
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA	X		
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES	X		
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO <sub>2</sub> )		?	Traces éventuelles SULFITES

\*Présence d'allergènes selon la directive européenne 2007/68/CE du 27/11/2007 modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.

## 8. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- STATUT OGM

Ce produit est exempt d'ingrédients et d'additifs génétiquement modifiés. Par conséquent, le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux directives 1829/2003 et 1830/2003.

- TRAITEMENT PAR IONISATION

Produit non ionisé/non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.

- PESTICIDES / METAUX LOURDS

Conforme à la directive au règlement CE N°396/2005 et au règlement CE N°1881/2006 et à ses modifications.

- EMBALLAGES

Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.