

**DÉNOMINATION DU PRODUIT :**  
**LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ 8% MG (BO) (UE)**

## LE PRODUIT

**DÉNOMINATION RÉGLEMENTAIRE**

Lait concentré sucré.

**INGRÉDIENTS**

Lait (origine U.E.) entier, sucre (45%).

**MODE D'EMPLOI - RECONSTITUTION**

 397g de lait concentré sucré + 600g d'eau = 904ml de lait reconstitué à 3,19% de matières grasses soit 35,1 g/L.  
 Taux de sucre 178 g/litre.

**CONSERVATION**

 Avant ouverture : à conserver dans un endroit sec.  
 Après ouverture : se conserve 2 semaines au réfrigérateur, boîte couverte.

**COMPOSITION NUTRITIONNELLE\***

\* (Valeurs analytiques moyennes)

	Pour 100g		AR <sup>(1)</sup>
Energie	1365	kJ	16 %
	324	kcal	16 %
Matières grasses	8	g	11 %
<i>dont acides gras saturés</i>	5,4	g	27 %
Glucides	56	g	22 %
<i>dont sucres</i>	56	g	62 %
Protéines	6,9	g	14 %
Sel	0,23	g	4 %
Sodium	0,09	g	
Calcium	240	mg	30 %
Extrait sec lactique total	28	g	
Extrait sec lactique dégraissé	20	g	

<sup>(1)</sup> Apports de référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)

<sup>(1)</sup> Conformément à la réglementation européenne en vigueur.

La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement.

Pour plus de précision sur la composition nutritionnelle de ce produit, merci d'effectuer une demande auprès du service qualité Régilait.

**CARACTÉRISTIQUES PRODUIT**
**PHYSICO CHIMIQUES**

Procédé de fabrication	Standardisation, ajout de sucre, pasteurisation concentration, refroidissement, cristallisation
Acidité lactique	Maximum 0,7 %
Propreté (particules brûlées)	Disque A ADPI
Activité en eau	Maxi 0,84
Densité 20°C	1,31 kg/L
Auxiliaire technologique autorisé	Lactose maxi 0,02%

**MICROBIOLOGIQUES**

Flore totale mésophile revivifiable	/ 1g	< 30 000 UFC
Entérobactéries	/ 1g	Absence
Levures, moisissures	/ 1g	Max 30
Spores Clostridium sulfitoréducteurs	/ 1g	Max 10
Staphylocoques présumés pathogènes	/ 1g	Absence
Salmonelles	/ 250g	Absence

**ORGANOLEPTIQUES**

Goût et odeur	Francs
Couleur	Blanche à légèrement jaune
Aspect	Homogène, semi fluide, pas de dépôt de lactose, absence de points brûlé

**AUTRES**

 Produit autorisé dans le cadre d'un régime :  végétarien  végétalien

Fabriqué aux Pays-Bas.

**INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES**

 Ne contient pas d'ingrédients ou additifs génétiquement modifiés.  
 Conforme aux règlements d'étiquetage OGM 1829/2003 et 1830/2003.

 Contaminants : conforme aux normes CE en vigueur.  
 N'a subi aucun traitement d'ionisation.

## LA LOGISTIQUE

**CONDITIONNEMENT ET MARQUAGE**

- Boîte 397g (fer blanc, avec étiquette papier imprimée et ouverture facile)

Marquage : date de péremption + n° lot (jet d'encre sur le fond de la boîte)

Regroupement en barquette filmée de 12 boîtes.

**DDM : 12 à 18 mois**

- Boîte 740g et 1kg (fer blanc, avec étiquette papier imprimée et ouverture facile)

Marquage : date de péremption + n° lot (jet d'encre sur le fond de la boîte)

Regroupement en barquette filmée de 6 boîtes.

**DDM : 18 mois**
**STOCKAGE**

A stocker de préférence dans des locaux secs (température maxi = 25°C, humidité relative &lt; 70%)

**CODES MATERIAUX D'EMBALLAGES**

CARTON – PAP 20

**GERBAGE RECOMMANDÉ**

- Boîtes : gerber 3 palettes sur 1, maximum.