



## Spécifications du produit

**LAIT CONCENTRÉ AVEC DE MATIÈRES GRASSES VÉGÉTALES 7,5%**Fabricant **UAB "Marijampolės pieno konservai"**Kauno g. 114  
LT-68108  
Marijampolė  
LIETUVATél: +370 343 98450  
Fax: +370 343 98431  
mpk@milk.lt  
www.milk.ltDate de la dernière révision 02/06/2020  
Marque d'identification LT 18-01 P EB  
Préparé par La responsable qualité B. Marcinkevičienė  
Approuvé par La chef du dépt. de la qualité D. Piepolienė**Informations générales**

Ingrédients	Ingrédients à base de <b>lait (lait écrémé, babeurre)</b> , huile de palme 7,5%, stabilisants (E332, E339, E407), émulsifiants (E471, lécithine de soja), arôme du lait.
Code NC	19019091
Pays d'origine	Union européenne

**Spécifications sensorielles**

Couleur	Lait naturel à la teinte crémeuse, uniforme dans toute la masse
Consistance	Homogène, rappelle la crème. Un peu de sédiments sur la surface intérieure du pot est autorisé
Odeur et saveur	Salé et sucré, typique pour le lait stérilisé, sans saveurs ni odeurs étrangères

**Spécifications physiques et chimiques**

Graisse (minimum)	7.5%
Solides au total (minimum)	25.0%
Solides non gras du lait (minimum)	17.5%
Acidité titrable (maximum)	50°T
pH	6,3-6,6
Substances pharmacologiquement actives	ne dépassent pas les limites fixées dans le Règlement (UE) No 37/2010
Contaminants en résidus de pesticides	ne dépassent pas les limites fixées dans les Règlements (CE) No 1881/2006 en (CE) No 396/2005
Pollution physique	sans impuretés étrangers qui peuvent causer des risques pour la santé du consommateur

**Indicateurs microbiologiques**

Stabilité biologique	pas de défauts visibles ou des signes de détérioration après d'incubation d'une durée de 15 jours à 30°C
Teneur en germes pour 1g	absence
Coliformes pour 1g	absence
Listeria monocytogenes pour 25g	absence
Salmonella pour 25g	absence
Staphylocoques à coagulase positive (S. aureus) pour 1g	absence

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g**

Énergie, kJ/kcal	559 / 134
Matières grasses, g	7.5
- acides gras saturés	3.84
- acides gras mono-insaturés	2.98
- acides gras polyinsaturés	0.64
- acides gras trans	0.04
Glucides, g	10
- sucres	10
- polyols	0
- amidon	0
Fibres alimentaires, g	0
Protéines, g	6.5
Sodium, g	0.077
Sel (équivalent Na × 2,5), g	0.19
Minéraux (cendres), g	1.4



#### Spécifications du produit

### LAIT CONCENTRÉ AVEC DE MATIÈRES GRASSES VÉGÉTALES 7,5%

Fabricant **UAB "Marijampolės pieno konservai"**

Kauno g. 114  
LT-68108  
Marijampolė  
LIETUVA

Tél: +370 343 98450  
Fax: +370 343 98431  
[mpk@milk.lt](mailto:mpk@milk.lt)  
[www.milk.lt](http://www.milk.lt)

Date de la dernière révision 02/06/2020  
Marque d'identification LT 18-01 P EB  
Préparé par La responsable qualité B. Marcinkevičienė  
Approuvé par La chef du dépt. de la qualité D. Piepolienė

#### OGM

Le produit ne contient pas d'OGM et n'est pas produit à partir d'OGM.

#### Allergènes

- |  |   |
|--|---|
| 1. Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales | - |
| 2. Crustacés et produits à base de crustacés                       | - |
| 3. Œufs et produits à base d'œufs                                  | - |
| 4. Poissons et produits à base de poissons                         | - |
| 5. Arachides et produits à base d'arachides                        | - |
| 6. Soja et produits à base de soja                                 | + |
| 7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)          | + |
| 8. Fruits à coque et produits à base de ces fruits                 | - |
| 9. Céleri et produits à base de céleri                             | - |
| 10. Moutarde et produits à base de moutarde                        | - |
| 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame      | - |
| 12. Anhydride sulfureux et sulfites                                | - |
| 13. Lupin et produits à base de lupin                              | - |
| 14. Mollusques et produits à base de mollusques                    | - |
- ne contient; + contient

#### Consommation et l'utilisation

Bien agiter avant d'ouvrir!

Le produit est prêt à la consommation. Donne douceur et onctuosité à votre café. Pour des sauces onctueuses et légères. Rend votre potage savoureux et crémeux. Pour des omelettes moelleuses et soufflées.

Ne convient pas pour les personnes intolérantes au lait et aux produits laitiers, au soja et aux produits dérivés.

#### Conditionnement

- |       |  |
|-------|--|
| 320 g | Dans des boîtes de conserve habituelles. 48 pcs par carton ou 12/6 pcs par paquet en polyéthylène.                       |
| 410 g | Dans des boîtes de conserve habituelles. 48 pcs par carton ou 12/6 pcs par paquet en polyéthylène.                       |
|       | Dans des boîtes de conserve à ouverture facile avec un anneau. 48 pcs par carton ou 12/6 pcs par paquet en polyéthylène. |

#### Conditions et durée de conservation

Humidité relative ≤ 85%.

Dans les boîtes de conserve: 12 mois à des températures comprises entre 2 °C et 25 °C.

18 mois à des températures comprises entre 2 °C et 15 °C.

Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 jours.

#### Transport

Transport couverts sans préjudice des conditions de stockage.

#### Conformité légale

Fabriqué conformément aux normes FSSC 22000, ISO 14001 et aux dispositions des Règlements (CE) No 852/2004, (CE) No 853/2004.

#### Périodes de transition

Pour les produits mis sur le marché ou étiquetés avant le dernier changement effectué dans cette spécification, certaines informations sur l'emballage peut différer de la présente description, jusqu'à ce que les stocks de produits soient épuisés.