



Spécifications du produit  
**LAIT EN POUDRE ENTIER**

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 2022-09-21  
Marque d'identification LT 51-04 P EB  
Préparé par La responsable qualité S. Matukynaitė  
Approuvé par La chef du dépt. de la qualité D. Piepolienė

**Informations générales**

Ingrédients	Lait
Code NC	04022118
Pays d'origine	Lituanie

**Spécifications sensorielles**

Couleur	Blanc crème
Consistance	Poudre amorphe libre de grumeaux sauf ceux qui sont facilement défaits
Odeur et saveur	Caractéristique, exempt d'odeurs et des goûts étranges, salé et caramélisé

**Spécifications physiques et chimiques**

Graisse (minimum)	26,0%
Humidité (maximum)	4,0%
Protéines (minimum)	24,0%
Lactose (moyenne)	38,0%
Acidité titrable (maximum)	0,15% (17°T)
Indice de solubilité (maximum)	1,0 ml
Particules brûlées	Disque A/B (7,5-15 mg)
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**

Nombre total de bactéries, ufc/g	≤ 10 000
Coliformes pour 0,1g	non-déecté
Listeria monocytogenes, 25g	non-déecté
Salmonella, 25g	non-déecté
S.aureus, ufc/g	< 10
Entérotoxines staphylocociques, 25g	non-déecté
Residuos de antibioticos	non-déecté
Levures, ufc/g	< 10
Moule, ufc/g	< 10
Enterobacterias, ufc/g	< 10
Clostridium sulfito-reductores, ksv/g	< 10

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g**

Énergie, kJ/kcal	2016 / 482
Matières grasses, g	26,0
- acides gras saturés	15,23
dont: - acides gras mono-insaturés	8,11
- acides gras polyinsaturés	0,7
Glucides, g	38
- sucres	38
dont: - polyols	0
- amidon	0
Fibres alimentaires, g	0
Protéines, g	24,0
Sodium, g	0,405
Sel (équivalent Na × 2,5), g	1,01
Cendre (substances minérales), g	5,8



#### Spécifications du produit

### LAIT EN POUDRE ENTIER

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 2022-09-21

Marque d'identification

Préparé par

Approuvé par

LT 51-04 P EB

La responsable qualité S. Matukynaitė

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**

Utilisez comme un ingrédient pour la fabrication d'autres produits alimentaires.

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

#### **Conditionnement**

25 kg Dans des sacs en papier à 3 plis avec une doublure en polyéthylène.

1000 kg Dans des sacs "Big Bags".

#### **Conditions et durée de conservation**

Humidité relative ≤ 75%.

Durée de conservation: Dans des sacs 25 kg - 12 mois et à des températures ne dépassant pas 25°C.

Dans des sacs "Big Bag" - 6 mois et à des températures ne dépassant pas 25°C.

#### **Transport**

Transport couverts sans préjudice des conditions de stockage.

#### **Conformité légale**

Fabriqué conformément aux normes FSSC 22000 (HACCP), 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 d