



Spécifications du produit

CRÈME PASTEURISÉEFabricant **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
Marque d'identification
Préparé par
Approuvé par2021-06-22
LT 18-01 P EB
La responsable qualité S.Matukynaitė
La chef du dépt. de la qualité D. Piepolienė**Informations générales**

Ingrédients	Crème 100%
Code NC	04015039
Pays d'origine	Lituanie

Spécifications sensorielles

Couleur	Blanche à légèrement crémeuse
Consistance	Homogène, sans grumeaux de graisse et flocons de protéines
Odeur et saveur	Pur, exempt d'odeur ou de saveur étrangère

Spécifications physiques et chimiques

Graisse	39-41%
Humidité	54,0%
Solides du lait	46,0%
Acidité titrable (maximum)	14°T
pH (minimum)	6,65-6,85
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	≤ 30 000
Coliformes, 1g	non-déecté
Listeria monocytogenes, 25g	non-déecté
Salmonella, 25g	non-déecté
S.aureus, ufc/g	< 10
Levures, ufc/g	< 10
Moule, ufc/g	< 10
Enterobacterias, ufc/g	< 10

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Énergie, kJ/kcal	1574 / 382
Matières grasses, g	40,0
- acides gras saturés	23,88
dont: - acides gras mono-insaturés	12,68
- acides gras polyinsaturés	1,10
Glucides, g	3,1
- sucres	3,1
dont: - polyols	0
- amidon	0
Fibres alimentaires, g	0
Protéines, g	2,4
Sodium, g	0,047
Sel (équivalent Na × 2,5), g	0,12 (teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement)



Spécifications du produit

CRÈME PASTEURISÉE

Fabricant **UAB "Marijampolės pieno konservai"**

Kauno g. 114
LT-68108
Marijampolė
LIETUVA

Tél: +370 343 98450
Fax: +370 343 98431
mpk@milk.lt
www.milk.lt

Date de la dernière révision 2021-06-22
Marque d'identification LT 18-01 P EB
Préparé par La responsable qualité S.Matukynaitė
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

Utiliser pour la production d'autres produits alimentaires.

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

Conditionnement

Dans des citernes de transport.

Conditions et durée de conservation

Consommer dans les 6 jours à des températures comprises entre 2°C et 6°C.

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.