



Spécifications du produit

LAIT CONCENTRE SUCRE AVEC 8% GRAISSE VEGETALE / récipients non hermétiqueFabricant **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 par2019-05-09
LT 18-01 P EB
La responsable qualité B. Marcinkevičienė
La chef du dépt. de la qualité D. Piepolienė**Informations générales**

| | |
|----------------|---|
| Ingrédients | Matière d'origine laitière (lactosérum, lait écrémé, babeurre) 47%, sucre 45%, huile de palme 8%, stabilisants (E407, E332, E339), émulsifiants (E471, lécithine de soja), arôme de crème |
| Code NC | 19019099 |
| Pays d'origine | Lituanie |

Spécifications sensorielles

| | |
|-----------------|--|
| Couleur | Blanc avec crème légère ou ton terne |
| Consistance | Visqueuse, homogène. Pendant le stockage, des petits cristaux de lactose peuvent se produire |
| Odeur et saveur | Agréable, doux et typique pour le produit |

Spécifications physiques et chimiques

| | |
|--|---|
| Graisse (minimum) | 8% |
| Solides au total (minimum) | 73% |
| Sucre (minimum) | 45% |
| Solides non gras du lait (minimum) | 20% |
| Acidité titrable (maximum) | 25°T |
| pH | 5,9-6,2 |
| 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 micro-organismes, ufc/g | ≤ 40 000 |
| Levures, ufc/g | < 10 |
| Moule, ufc/g | < 10 |
| Coliformes pour 1g | non-déecté |
| Listeria monocytogenes pour 25g | non-déecté |
| Salmonella pour 25g | non-déecté |
| S.aureus, ufc/g | < 10 |

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

| | |
|------------------------------------|------------|
| Énergie, kJ/kcal | 1378 / 327 |
| Matières grasses, g | 8,0 |
| - acides gras saturés | 3,90 |
| dont: - acides gras mono-insaturés | 3,24 |
| - acides gras polyinsaturés | 0,80 |
| - acides gras trans | 0,06 |
| Glucides, g | 61,2 |
| - sucres | 61,2 |
| dont: - polyols | 0 |
| - amidon | 0 |
| Fibres alimentaires, g | 0 |
| Protéines, g | 2,5 |
| Sodium, g | 0,160 |
| Sel (équivalent Na × 2,5), g | 0,4 |
| Minéraux (cendres), g | 1,3 |



Spécifications du produit

LAIT CONCENTRE SUCRE AVEC 8% GRAISSE VEGETALE / récipients non hermétique

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
Marque d'identification
Préparé par
Approuvé par

2019-05-09
LT 18-01 P EB
La responsable qualité B. Marcinkevičienė
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

Le produit est prêt à l'emploi.

Pour le pâtisseries, pour la préparation des crèmes, crèmes glacées, bonbons.

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

Conditionnement

| | |
|---------|---|
| 13 kg | Dans des seaux en plastique. |
| 1000 kg | Dans le conteneur «Fluid Bag» et autres récipients. |
| 25 t | Dans des citernes de transport. |

Conditions et durée de conservation

Humidité relative ≤ 85%.

Durée de conservation - 3 mois à des températures comprises entre 0 °C et 10 °C.

Transport

Transport couverts sans préjudice des conditions de stockage.

Conformité légale

Fabriqué conformément aux normes FSSC 22000 (HACCP), ISO 9001, 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.