



## Spécifications du produit

**LAIT CONCENTRÉ NON SUCRÉ ÉCRÉMÉ (concentrer)**Fabricant **UAB "Marijampolės pieno konservai"**Kauno g. 114  
LT-68108  
Marijampolė  
LIETUVATél: +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 2015-11-23  
Marque d'identification LT 18-01 P EB; LT 51-04 P EB  
Préparé par La responsable qualité B. Marcinkevičienė  
Approuvé par La chef du dépt. de la qualité D. Piepolienė**Informations générales**

Ingrédients	Lait écrémé
Code NC	04029110
Pays d'origine	Lituanie

**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 pasteurisé, sans saveurs ni odeurs étrangères

**Spécifications physiques et chimiques**

Graisse	0,1-0,3%
Solides au total	34-37%
pH	6,2-6,5
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**

Teneur en germes, ufc/g	≤ 30 000
Coliformes pour 1g	absence
Listeria monocytogenes pour 25g	absence
Salmonella pour 25g	absence
S.aureus pour 1g	absence

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g**

Énergie, kJ/kcal	551 / 130
Matières grasses, g	0,2
- acides gras saturés	0,14
dont: - acides gras mono-insaturés	0,05
- acides gras polyinsaturés	0,005
Glucides, g	19,5
- sucres	19,5
dont: - polyols	0
- amidon	0
Fibres alimentaires, g	0
Protéines, g	12,5
Sodium, g	0,152
Sel (équivalent Na × 2,5), g	0,38



#### Spécifications du produit

### LAIT CONCENTRÉ NON SUCRÉ ÉCRÉMÉ (concentrer)

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 2015-11-23  
Marque d'identification LT 18-01 P EB; LT 51-04 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

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

Dans des camions-citernes ou dans un autre conteneur de transport.

#### Conditions et durée de conservation

Consommer dans les 5 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 (HACCP), ISO 9001, ISO 14001 et aux dispositions des Règlements (CE) No 852/2004, (CE) No 853/2004, Directive 2001/114/CE.

#### 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.