Sel (équivalent Na × 2,5), g

Spécifications du produit

LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ CARAMÉLISÉ 8%

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 Preparé par

Approuvé par

0,33 (teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement)

2016.09.07

LT 18-01 P EB La responsable qualité B. Marcinkevičienė La chef du dépt. de la qualité D. Piepolienė

Informations gén	<u>nérales</u>	
Ingrédients		Lait 55%, sucre 45%
Code NC		04029910
Pays d'origine		Lituanie
Spécifications ser	<u>nsorielles</u>	
Couleur		Brunâtre
Consistance		Visqueuse, homogène.
Odeur et saveur		Doux et typique du lait caramélisé
Spécifications ph	ysiques et chimiques	
Graisse (minimum		8%
Solides au total (r		73%
Sucre (minimum)		45%
Solides du lait (minimum)		28%
Solides non gras du lait (minimum)		20%
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 micro	<u>obiologiques</u>	
Nombre total de micro-organismes, ufc/g		≤ 10 000
Levures, ufc/g		<10
Moule, ufc/g		<10
Coliformes pour 1g		non-détecté
Listeria monocytogenes pour 25g		non-détecté
Salmonella pour 25g		non-détecté
S.aureus, ufc/g		< 10
Valours nutrition	nelles moyennes pour 100 g	
	nenes moyennes pour 100 g	1371 / 325
Énergie, kJ/kcal		8,1
Matières grasses,	- acides gras saturés	5,34
	- acides gras mono-insaturés	2,14
dont:	- acides gras polyinsaturés	0,21
		0,3
Clusidos a	- acides gras trans	56,1
Glucides, g	- sucres	56,1
dont:		0
	p /	0
Fibros olimanti i	- amidon	0
Fibres alimentaires, g		7,0
Protéines, g		0,132
Sodium, g		V ₁ 132

PIENO GRUP

Spécifications du produit

LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ CARAMÉLISÉ 8%

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 Preparé par Approuvé par 2016.09.07 LT 18-01 P EB La responsable qualité B. Marcinkevičienė La chef du dépt. de la qualité D. Piepolienė

<u>OGM</u>

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

<u>Allergènes</u>	
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 la consommation.

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

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

Conditionnement

385 g /	Dans des boîtes de conserve habituelles. 48/24 pcs par carton ou 12/6 pcs par paquet en polyéthylène.		
397 g	Dans des boîtes de conserve à ouverture facile avec un anneau. 48/24 pcs par carton ou 12/6 pcs par paquet en polyéthylène.		
1 kg	Dans des boîtes de conserve habituelles / à ouverture facile avec un anneau. 24/12 pcs par carton ou 6 pcs par paquet en polyéthylène.		

Conditions et durée de conservation

Humidité relative ≤ 85%.

Dans les boîtes de conserve: 6 mois à des températures comprises entre 0 °C et 25 °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.