



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
www.milk.lt

Date de la dernière révision 2017-11-22
Marque d'identification 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
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 antibiòticos	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



Spécifications du produit
LAIT EN POUDRE ENTIER

Fabricant **UAB "Marijampolės pieno konservai"**

Kauno g. 114 Tél: +370 343 98450
LT-68108 Fax: +370 343 98431
Marijampolė mpk@milk.lt
LIETUVA www.milk.lt

Date de la dernière révision 2017-11-22
Marque d'identification 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

- | | |
|---------|---|
| 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 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 d