**Spécifications du produit**

# LAIT CONCENTRE SUCRE AVEC GRAISSE VEGETALE AROMATISÉ À LA FRAISE

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 | 2018-02-13 |
| Marque d'identification | LT 18-01 P EB |
| Preparé par | La responsable qualité B. Marcinkevičienė |
| Approuvé par | La chef du dépt. de la qualité D. Piepolienė |

## *Informations générales*

| | |
|---|---|
| Ingrédients | Matière d'origine **laitière** (**lactosérum**, **lait** écrémé, **babeurre**), sucre 46%, huile de palme 8%, stabilisants (E415, E414, E332, E339), émulsifiants (E471, lécithine de **soja**), arôme de fraise, colorant rouge de betterave |
| Code NC | 19019099 |
| Pays d'origine | Lituanie |

## *Spécifications sensorielles*

| | |
|---|---|
| Couleur | Rose clair au rose |
| Consistance | Visqueuse, homogène. Pendant le stockage, des petits cristaux de lactose peuvent se produire |
| Odeur et saveur | Agréable, doux et typique pour le produit, avec odeur de fraise |

## *Spécifications physiques et chimiques*

| | |
|---|---|
| Graisse (minimum) | 8% |
| Solides au total (minimum) | 71% |
| Sucre (minimum) | 46% |
| Solides non gras du lait (minimum) | 17% |
| 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: | |
| en emballage hermétique | ≤ 20 000 |
| en emballage non hermétique | ≤ 40 000 |
| 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 |

## *Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g*

| | | |
|---|---|---|
| Énergie, kJ/kcal | | 1343 / 318 |
| Matières grasses, g | | 8,0 |
| dont: | - acides gras saturés | 4,02 |
| | - acides gras mono-insaturés | 3,21 |
| | - acides gras polyinsaturés | 0,75 |
| | - acides gras trans | 0,02 |
| Glucides, g | | 59,4 |
| dont: | - sucres | 59,4 |
| | - polyols | 0 |
| | - amidon | 0 |
| Fibres alimentaires, g | | 0 |
| Protéines, g | | 2,2 |
| Sodium, g | | 0,169 |
| Sel (équivalent Na × 2,5), g | | 0,42 |

Spécifications du produit

# LAIT CONCENTRE SUCRE AVEC GRAISSE VEGETALE AROMATISÉ À LA FRAISE


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 | 2018-02-13 |
| Marque d'identification | LT 18-01 P EB |
| Preparé 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*

Le produit est prêt à la consommation.

Utilise comme un ingrédient pour la confiserie.

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

## *Conditionnement*

| | |
|---|---|
| 385 g / 397 g / 400 g | Dans des boîtes de conserve habituelles. 48/24 pcs par carton ou 12/6 pcs par paquet en polyéthylène. |
| | Dans des boîtes de conserve à ouverture facile avec un anneau. 48/24 pcs par carton ou 12/6 pcs par paquet en polyéthylène. |
| 533 g | Dans des boîtes de conserve habituelles. 48 pcs par carton ou 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. |
| 13 kg | Dans des seaux en plastique (non hermétique). |
| 1000 kg | Dans le conteneur «Fluid Bag» (non hermétique). |
| 25 t | Dans des citernes de transport (non hermétique). |

## *Conditions et durée de conservation*

Humidité relative ≤ 85%.

Dans les boîtes de conserve: 12 mois à des températures comprises entre 0 °C et 25 °C.

18 mois à des températures comprises entre 0 °C et 15 °C.

Pas dans un emballage non hermétique - 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.