



Spécifications du produit

CONFITURE DE LAIT / PRODUIT DE LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ CARAMÉLISÉ 6%Fabricant **UAB "Marijampolės pieno konservai"**

Kauno g. 114	Tél: +370 343 98450	Date de la dernière révision	2019-01-22
LT-68108	Fax: +370 343 98431	Marque d'identification	LT 18-01 P EB
Marijampolė	mpk@milk.lt	Préparé par	La responsable qualité B. Marcinkevičienė
LIETUVA	www.milk.lt	Approuvé par	La chef du dépt. de la qualité D. Piepolienė

Informations générales

Ingrédients	Lait 52%, sucre 45%, sirop de glucose, stabilisants (E407, E339, E332), arôme vanilline
Code NC	04029910
Pays d'origine	Lituanie

Spécifications sensorielles

Couleur	Brunâtre
Consistance	Visqueuse, homogène.
Odeur et saveur	Doux et typique du lait caramélisé

Spécifications physiques et chimiques

Graisse (minimum)	6%
Solides au total (minimum)	68%
Sucre (minimum)	45%
Solides du lait (minimum)	20%
Solides non gras du lait (minimum)	14%
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	≤ 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

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Énergie, kJ/kcal	1254 / 297
Matières grasses, g	6,0
- acides gras saturés	4,14
dont: - acides gras mono-insaturés	1,5
- acides gras polyinsaturés	0,27
Glucides, g	54,8
- sucres	54,8
dont: - polyols	0
- amidon	0
Fibres alimentaires, g	0
Protéines, g	5,9
Sodium, g	0,1
Sel (équivalent Na × 2,5), g	0,25



Spécifications du produit

CONFITURE DE LAIT / PRODUIT DE LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ CARAMÉLISÉ 6%

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

2019-01-22

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 fru -

9. Céleri et produits à base de céleri -

10. Moutarde et produits à base de moutard -

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 mollusc -

- 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.

13 kg Dans des seaux en plastique (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.

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.