



Spécifications du produit
LAIT ÉCRÉMÉ EN POWDRE

Fabricant **UAB "Marijampolės pieno konservai"**

Kauno g. 114	Tél: +370 343 98450	Date de la dernière révision	2019-02-07
LT-68108	Fax: +370 343 98431	Marque d'identification	LT 51-04 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 écrémé
Code NC	04021019
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

Spécifications physiques et chimiques

Graisse (maximum)	1,0%
Humidité (maximum)	4,0%
Protéines sur l'extrait sec non gras (minimum)	34,0%
Lactose	50-54%
Acidité titrable (maximum)	0,15% (17°T)
pH	6,5-6,7
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 antibioticos	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	1519/ 358
Matières grasses, g	1,0
dont: - acides gras saturés	0,67
- acides gras mono-insaturés	0,24
- acides gras polyinsaturés	0,02
Glucides, g	53
- sucres	53
dont: - polyols	0
- amidon	0
Fibres alimentaires, g	0
Protéines, g	34,2
Sodium, g	0,52
Sel (équivalent Na × 2,5), g	1,30
Cendre (substances minérales), g	7,8



Spécifications du produit
LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE

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 2019-02-07
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%.
Dans des sacs 25 kg - 24 mois et à des températures ne dépassant pas 25°C.
Dans des sacs "Big Bag" - 12 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