



FICHE DE SPÉCIFICATIONS - REF. INTERNE: POU/201

Produit: Poudre de lait entier à 26,0 % de MG, protéines Codex

Traitement subi: - Évaporation de lait entier pasteurisé standardisé
- Homogénéisation - Séchage spray 2 ou 3 temps

CARACTERISTIQUES GENERALES				CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES			
Eléments	Valeur cible	Tolérance	Méthodes d'analyses	Eléments	Valeur cible	Tolérance	Méthodes d'analyses
Composition:				Physico-chimiques			
Matière grasse %	26,1	min 26,0	NF en ISO 9622 - 2000	pH	6,70	+/- 0,1	DSV III - 21 (1969)
Protéine %	24,2	min 24,0	NF en ISO 9622 - 2000	Acidité / % Ac lactique	0,10	+/- 0,01	FIL 129A - 1988
Lactose %	39,0	+/- 2,0	NF en ISO 9622 - 2000	Insoluble /ml	0,40	max 1,0	FIL 129A - 1988
Matières minérales %	6,0	max 6,2	DSV III - 7 (1969)	Propreté (ADPI)	Filtration A	max B	Bul ADPI 916/ 1990 A 4 a
Teneur en eau %	2,8 / 3,3 / 3,8	+/- 0,2	FIL / IDF 26A	Densité tassée 100X (g/l)	600,0	+/- 30	FIL 134A - 1995
Protéines/ESD	34,5	min 34,0	-	Matière grasse libre %	3,0	max 5,0	DSV III - 18 (1969)
Organoleptique:				Microbiologiques:			
Aspect	Homogène	---	FIL - IDF 99C : 1997	Enterobactéries /g	Absence	max 10	NF V08-54/1999 (ISO 7042)
Couleur	Blanche à crème	---	FIL - IDF 99C : 1997	Germes tot. 30°C (GTM) / g	< 10000	max 10000	FIL / IDF 100B : 1991
Odeur	Franche et fraîche	---	FIL - IDF 99C : 1997	Levures - Moisissures / g	< 10	max 100	ISO 8611 : 2004 - FIL 94
Goût	Franc et frais	---	FIL - IDF 99C : 1997	Clostridium S-R 46°C /g	< 10	max 20	AFNOR XP V 08-61 : 2005
Ingrédient: 100% lait de vache				Staphylocoques à coagulase +/g	Non détecté	max 10	FIL / IDF 60C : 1997
Etiquetage et marquage: Type: Jet d'encre pour le sac Manuscrit sur les étiquettes du big-bag				Salmonelles / 375 g	Non détecté	Non détecté	NF ISO 16140/2003
Informations : Sac: N° de lot-Date de production-N° du sac Big-bag: N° de lot-Date de production-N° de big-bag-Poids				Listeria monocytogène / 25 g	Non détecté	Non détecté	Monitoring
Date de production: Jour/Mois/Année				Certifications: ISO 9001/2008 - SAC guide 002 - Kosher - Halal - FSSC 22000 - IFS			
Conditions de stockage sur le site: En sac type C ou en big-bag : sur palette Sac thermosoudé, cousu et scellé Magasin au sec, à T° <= 25°C, humidité relative <= 70%				Allergènes: Allergènes majeurs étiquetables au sens des directives CE 89/2003, 142/2006 et 1169/2011 : Lait			
Condition de transport: Camion bâché, sur palette (sacs et cs), camion bulk (vrac). à température ambiante, au sec				Non-OGM: Nous attestons que les ingrédients utilisés pour la fabrication de ce produit ne sont pas, et ne contiennent pas, ni ne sont issus d'OGM tels que définis dans le règlement 1829/2003/CE. Par conséquent, ce produit n'est pas soumis à l'obligation de marquage tel que défini dans le règlement CE 1830/20003.			
Utilisation attendue: DLUO: 12 mois Conservation préconisée : T° <= 25°C et au sec avec une humidité relative <= 70%				Non-ionisation: Nous attestons que les ingrédients utilisés pour la fabrication de ce produit ne sont pas ionisés			
Mode d'emploi préconisé : - Mélange sec/sec - Reconstitution avec H2O et mélange mécanique Type d'utilisateur ciblé : industriel				Nanoparticules: Nous attestons que les ingrédients utilisés pour la fabrication de ce produit ne contiennent pas de nanoparticules comme défini dans le règlement 1169/2011/CE			
Données nutritionnelles indicatives				Résidus chimiques et contaminants: Conforme à la réglementation CE en vigueur et notamment en terme de résidus et contaminants chimiques (Aflatoxine M1, antiparasitaires, anti-inflammatoires, HAP, phtalats, pesticides métaux lourds, dioxines, Pcb's, antibiotiques et radioactivité)			
	Par 100g			Le produit convient pour l'alimentation : Végétarienne Kosher Halal			
Energie KJ/kcal	2037/488			Le produit ne convient pas pour l'alimentation : Babyfood (< 6 mois)			
Matières grasses	26,1g			Infantile (< 36 mois) en mélange sec / sec			
- dont saturés	18,3g			Origine du lait: Lait cru conforme aux règlements CE 852 et 853/2004 d'origine belge et CE, sous contrôle des services vétérinaires			
Hydrates de carbone	39,0g			Validation: 01/08/2018			
- dont sucres	39,0g			REV 08			
Protéines	24,2g			Signature			
Sel	1,0g						

