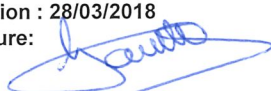




SOLAREC

FICHE DE SPECIFICATIONS: PRODUITS FINIS			REF. PRODUIT:		
TITRE: LAIT ECREME UHT			UHT/001		
DEFINITION: Lait écrémé pasteurisé à ultra haute température					
TRAITEMENT SUBI:			- à partir de lait cru conforme au règlements CE 852 et 853/2004, et récolté dans l'UE, sous contrôle des services vétérinaires - écrémage, standardisation matière grasse, pasteurisation, stérilisation UHT conditionnement 1 litre, groupage, palettisation,houssage et identification palette		
CARACTERISTIQUES GENERALES			CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES		
Eléments	Valeurs moyennes	Variabilité	Eléments	Valeurs moyennes	Variabilité
Matière grasse g/l	0,7	+ 0,2	pH	6,6	+ 0,10
Protéine g/l	35,0	+ 2,0	Acidité / ° Dornic	15,0	± 1,0
Lactose g/l	49,0	+ 2,0	Point de congélation °C	-0,515	± 0,005
Matières minérales g/l	7,5	+ 0,2	Phosphatase	Négative	---
Teneur en eau g/l	905	+ 3	Peroxydase	Négative	---
Extrait sec dégraissé g/l	94,0	+ 3	Ramsdell	-1,6	---
Densité à 20°C/ g/l	1033	+ 0,5	Peroxyde	Absence	---
Aspect	Liquide	-	Antibiotique UI Pénicil/ml	≤ 0,0025	---
Couleur	Blanc lgt crème	-	Neutralisant	Absence	---
Texture	Liquide homogène	-	Antiseptique	Absence	---
Odeur	Franche de lait	-	Coliformes/ml	Absence	---
Goût	Franç de lait	-	Germes tot. 30°C (GTM)/ml	0	0 à 10
INGREDIENT			Staphylocoques à coagulase +/ml		
- Lait de vache 100%			Absence		
EMBALLAGE:			Salmonelles /25ml		
- Carton boisson 1 L			Absence		
- Avec Hélicap, Recap ou sans ouverture					
- Type d'impressor Flexo Process ou Flexo Duplex			Certifications:		
ETIQUETAGE:			ISO 9001 - SAC guide 002 - Kosher - Halal - IFS - FSSC 22000		
- Répond aux exigences du règlement CE 1169/2011 INCO			Allergènes:		
INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES:			Allergènes majeurs étiquetables au sens des directives CE 89/2003, 142/2006 et 1169/2011 :		
- Type: Jet d'encre			- LAIT		
- Information: DLUO/N°ligne/heure/N°Sanitaire/N°lot			Non-OGM:		
- DLUO: Jour/mois/année			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.		
- Heure et n° ligne: Heure/Minute/L+N°			Non-ionisation:		
- N° lot: 6 chiffres dont les 2 premiers = 2 derniers chiffres année + quantième lot/année			Nous attestons que les ingrédients utilisés pour la fabrication de ce produit ne sont pas ionisés.		
CONDITIONS DE STOCKAGE SUR LE SITE			Résidus et contaminants chimiques:		
Groupage six packs ou tray de 12 sur palette euro ou demi euro, housse et identification unité logistique			Conforme à la réglementation CE en vigueur et notamment en terme de résidus et contaminants chimiques (Aftatoxine M1, antiparasitaires, anti-inflammatoires, HAP, phtalats, pesticides métaux lourds, dioxines, Pcb's et radioactivité).		
CONDITIONS DE TRANSPORT:			Le produit convient pour l'alimentation :		
A t° ambiante, camion bâché ou fourgon			Végétarienne Kosher Halal		
UTILISATION ATTENDUE:			Origine du lait:		
DLUO: 200 Days			Lait cru conforme aux règlements CE 852 et 853/2004 d'origine CE, sous contrôle des services vétérinaires		
DLUO minimum après livraison 133 Days			DONNEES NUTRITIONNELLES:		
Conservation préconisée:			Pour 100 ml Pour 250 ml % AR/250 ml		
A température ambiante avant ouverture			Energie Kj/kcal		
et au frigo 3 à 4 jours maximum après ouverture à t° < 6°C			145 / 34 363 / 86 4		
Mode d'emploi préconisé:			Matières grasses		
A utiliser en l'état			0,07 g 0,18 g 0,3		
Type d'utilisateur ciblé:			- dont saturés		
Toute personne à l'exception des personnes allergiques aux protéines de lait et/ou intolérantes au lactose de lait			0,04 g 0,1 g 0,5		
RAQ/HAC/04 REV 5			Hydrates de carbone		
Validation : 28/03/2018			4,9 g 12,3 g 5		
Signature: 			- dont sucres		
			4,9 g 12,3 g 14		
			Protéines		
			3,5 g 8,8 g 18		
			Sel		
			0,13 g 0,32 g 5		
			Calcium		
			120 mg 300 mg 38		

