SOLAREC

FICHE DE SPECIFICATIONS: PRODUITS FINIS TITRE: LAIT DEMI ECREME UHT	REF. PRODUIT: UHT/002

DEFINITION: **Lait demi écrémé pasteurisé à ultra haute température**

TRAITEMENT SUBI:
- à partir de lait cru conforme au règlement CE 852 et 853/2004 et récolté dans l'UE, sous contrôle des services vétérinaires
- écrémage, standardisation matière grasse, pasteurisation, pasteurisation UHT, conditionnement 1 litre, groupage, palettisation, houssage et identification palette

CARACTERISTIQUES GENERALES

Eléments	Valeurs moyennes	Variabilité
Matière grasse g/l	15,7	- 0,4 à + 0,4
Protéine g/l	35,0	± 2,0
Lactose g/l	48,5	± 2,0
Matières minérales g/l	7,3	± 0,2
Teneur en eau g/l	892	± 3
Extrait sec dégraissé g/l	92,5	± 3
Densité à 20°C/ g/l	1031	+ 0,5
Aspect	Liquide	-
Couleur	Blanc lgt crème	-
Texture	Liquide homogène	-
Odeur	Franche de lait	-
Goût	Franc de lait	-

CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES

Eléments	Valeurs moyennes	Variabilité
pH	6,6	+ 0,10
Acidité / ° Dornic	15,0	± 1,0
Point de congélation °C	-0,515	± 0,005
Phosphatase	Négative	---
Peroxydase	Négative	---
Ramsdell	- 1,6	---
Peroxyde	Absence	---
Amtibiotique UI Pénicil/ml	≤ 0,0025	---
Neutralisant	Absence	---
Antiseptique	Absence	---
Coliformes/ml	Absence	---
Germes tot. 30°C (GTM)/0,1ml	0	0 à 10
Staphylocoques à coagulase +/ml	Absence	---
Salmonelles /25ml	Absence	---

INGREDIENT
- Lait de vache 100%

EMBALLAGE:
- Carton boisson 1 L
- Avec Hélicap, Recap ou sans ouverture
- **Type d'impressior** Flexo Process ou Flexo Duplex

ETIQUETAGE:
- Répond aux exigences du règlement CE 1169/2011 INCO

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES:
- **Type:** Jet d'encre
- **Information:** DLUO/N°ligne/heure/N°Sanitaire/N°lot
- **DLUO:** Jour/mois/année
- **Heure et n° ligne:** Heure/Minute/L+N°
- **N° lot**: 6 chiffres dont les 2 premiers = 2 derniers chiffres année + quantième lot/année

CONDITIONS DE STOCKAGE SUR LE SITE
Groupage six packs ou tray de 12 sur palette euro ou demi euro, housse et identification unité logistique

CONDITIONS DE TRANSPORT:
A t° ambiante, camion bâché ou fourgon

UTILISATION ATTENDUE:

DLUO: **200 Days**

DLUO minimum après livraison: **133 Days**

Conservation préconisée:

A température ambiante avant ouverture

et au frigo 3 à 4 jours maximum après ouverture à t° < 6°C

Mode d'emploi préconisé:

A utiliser en l'état

Type d'utilisateur ciblé:

Toute personne à l'exception des personnes allergiques aux protéines de lait et/ou intolérantes au lactose de lait

Certifications:

ISO 9001 - SAC guide 002 - Kosher - Halal - IFS - FSSC 22000

Allergènes:

Allergènes majeurs étiquetables au sens des directives CE 89/2003, 142/2006 et 1169/2011 :

- LAIT

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.

Non-Ionisation:

Nous attestons que les ingrédients utilisés pour la fabrication de ce produit ne sont pas ionisés.

Résidus et contaminants chimiques:

Conforme à la réglementation CE en vigueur et notamment en terme de résidus et contaminants chimiques (Alfatoxine M1, antiparasitaires, anti-inflammatoires, HAP, phtalats, pesticides métaux lourds, dioxines, Pcb's et radioactivité).

Le produit convient pour l'alimentation :

Végétarienne Kosher Halal

Origine du lait:

Lait cru conforme aux règlements CE 852 et 853/2004 d'origine CE, sous contrôle des services vétérinaires

DONNEES NUTRITIONNELLES:

	Pour 100 ml	Pour 250 ml	% AR/250 ml
Energie Kj/kcal	198 / 47	496 / 118	6
Matières grasses	1,55 g	3,9 g	6
- dont saturés	0,97 g	2,4 g	12
Hydrates de carbone	4,8 g	12,0 g	4
- dont sucres	4,8 g	12,0 g	13
Protéines	3,5 g	8,8 g	18
Sel	0,13 g	0,32 g	5
Calcium	120 mg	300 mg	38

RAQ/HAC/04 REV 05
Validation : 28/03/2018
Signature:

BE L 352 CE

Route de Saint-Hubert 75 - **6800 RECOGNE** (Belgique)
Tél. (061) 22 98 11 - Fax (061) 22 99 01 - RPM Neufchâteau 18.422 - N° Entreprise BE 0442.442.140