




SOLAREC

FICHE DE SPECIFICATIONS: PRODUITS FINIS			REF. PRODUIT:																																						
TITRE: LAIT ENTIER UHT			UHT/003																																						
DEFINITION:			Lait entier pasteurisé à ultra haute température																																						
TRAITEMENT SUBI:			<ul style="list-style-type: none"> - 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			CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES																																						
Eléments	Valeurs cibles	Tolérance	Eléments	Valeurs cibles	Tolérance																																				
Matière grasse g/l	36,1	- 0,4 à + 0,4	pH	6,6	+ 0,10																																				
Protéine g/l	34,5	+ 2,0	Acidité / ° Dornic	15,0	+ 1,0																																				
Lactose g/l	47,0	+ 2,0	Point de congélation °C	-0,515	+ 0,005																																				
Matières minérales g/l	7,2	+ 0,2	Phosphatase	Négative	---																																				
Teneur en eau g/l	873	+ 3	Peroxydase	Négative	---																																				
Extrait sec dégraissé g/l	91,0	+ 3	Ramsdell	-1,6	---																																				
Densité à 20°C/ g/l	1029	+ 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	< 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			Certifications:																																						
- Type d'impressior Flexo Process ou Flexo Duplex			ISO 9001 - SAC guide 002 - Kosher - Halal - IFS - FSSC 22000																																						
ETIQUETAGE:			Allergènes:																																						
- Répond aux exigences du règlement CE 1169/2011 INCO			Allergènes majeurs étiquetables au sens des directives CE 89/2003, 142/2006 et 1169/2011 :																																						
INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES:			- LAIT																																						
- Type: Jet d'encre			Non-OGM:																																						
- Information: DLUO/N°ligne/heure/N°Sanitaire/N°lot			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.																																						
- DLUO: Jour/mois/année			Non-ionisation:																																						
- Heure et n° ligne: Heure/Minute/L+N°			Nous attestons que les ingrédients utilisés pour la fabrication de ce produit ne sont pas ionisés.																																						
- N° lot: 6 chiffres dont les 2 premiers = 2 derniers chiffres année + quantième lot/année			Résidus et contaminants chimiques:																																						
CONDITIONS DE STOCKAGE SUR LE SITE			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).																																						
Groupage six packs ou tray de 12 sur palette euro ou demi euro, housse et identification unité logistique			Le produit convient pour l'alimentation :																																						
CONDITIONS DE TRANSPORT:			Végétarienne Kosher Halal																																						
A t° ambiante, camion bâché ou fourgon			Origine du lait:																																						
UTILISATION ATTENDUE:			Lait cru conforme aux règlements CE 852 et 853/2004 d'origine CE, sous contrôle des services vétérinaires																																						
DLUO: 200 Days			DONNEES NUTRITIONNELLES:																																						
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																																									
RAQ/HAC/04 REV 05																																									
Validation : 28/03/2018																																									
Signature: 																																									
			<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Pour 100 ml</th> <th>Pour 250 ml</th> <th>% AR/250 ml</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energie Kj/kcal</td> <td>271 / 65</td> <td>677 / 162</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses</td> <td>3,6 g</td> <td>9,0 g</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>- dont saturés</td> <td>2,3 g</td> <td>5,8 g</td> <td>29</td> </tr> <tr> <td>Hydrates de carbone</td> <td>4,7 g</td> <td>11,8 g</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>- dont sucres</td> <td>4,7 g</td> <td>11,8 g</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td>3,4 g</td> <td>8,5 g</td> <td>17</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>0,13 g</td> <td>0,32 g</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Calcium</td> <td>120 mg</td> <td>300 mg</td> <td>38</td> </tr> </tbody> </table>				Pour 100 ml	Pour 250 ml	% AR/250 ml	Energie Kj/kcal	271 / 65	677 / 162	8	Matières grasses	3,6 g	9,0 g	13	- dont saturés	2,3 g	5,8 g	29	Hydrates de carbone	4,7 g	11,8 g	4	- dont sucres	4,7 g	11,8 g	13	Protéines	3,4 g	8,5 g	17	Sel	0,13 g	0,32 g	5	Calcium	120 mg	300 mg	38
	Pour 100 ml	Pour 250 ml	% AR/250 ml																																						
Energie Kj/kcal	271 / 65	677 / 162	8																																						
Matières grasses	3,6 g	9,0 g	13																																						
- dont saturés	2,3 g	5,8 g	29																																						
Hydrates de carbone	4,7 g	11,8 g	4																																						
- dont sucres	4,7 g	11,8 g	13																																						
Protéines	3,4 g	8,5 g	17																																						
Sel	0,13 g	0,32 g	5																																						
Calcium	120 mg	300 mg	38																																						



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