CORMAN SINCE 1935 — une filiale de SAVENCIA FROMAGE & DAIRY

Bulletin Technique

Article Nr : 28327101 Libellé : BALADE SUCRE LAIT BATTU 1 L X6 .

Lait battu Balade au sucre de raisin (sucré) - 1 L **16/06/2017**

Informations générales

Code fabricant	BE M 169 EC/CE
Code douanier	04029911
Description	Lait battu (ou babeurre) acide sucré, pasteurisé
Propriétés	Boisson laitière naturellement rafraichissante.

Liste des ingrédients - allergènes

Liste des ingrédients	lait battu, sucre (6.1%), sucre de raisin (1%), stabilisant (carboxyméthylcellulose), correcteur d'acidité (acide citrique).
Allergènes	lait (protéines de lait et lactose)

Critères physico-chimiques au moment de la production - valeur type (min - max)

Matière sèche totale	g/100g	14,7	(13,7	-	15,5)
pH		44,5	(4,3	-	4,6)
Texture	liquide, légèrement onctueuse, lisse et homogène				
Couleur	blanche à ivoire				
Goût et odeur	laitier type babeurre acide, goût sucré				
Levures et moisissures	UFC/g		(	-	1)
Coliformes	UFC/g		(	-	10)
Staphylococcus aureus	UFC/g		(	-	0)
Listeria monocytogenes	UFC/25g		(	-	0)

Données nutritionnelles - valeur type (min - max)

Energie kcal	Kcal/100mL	63	(	-	)
Energie kJ	kJ/100mL	266	(	-	)
Matières grasses	g/100mL	0,5	(	-	)
Ac. gras saturés	g/100mL	0,3	(	-	)
Glucides	g/100mL	11,8	(	-	)
Sucres	g/100mL	11,8	(	-	)
Protéines	g/100mL	2,6	(	-	)
Fibres alimentaires	g/100mL	0,4	(	-	)
Equivalent sel	g/100mL	0,20	(	-	)

Conditionnement et durée de vie

Conditionnement	Conditionnée aseptiquement en bouteille HDPE tri-couches 1 L, partiellement sleevées. Fermeture des bouteilles : opercule thermosoudé et bouchon à visser.
Conservation (expiration)	62 jours à partir de la date fabrication, à une température entre 2 et 7 deg. C. Après ouverture, conserver au frais (max. 7 deg. C) et consommer rapidement (dans les 5 jours).

Informations diverses

Contaminants	- Métaux lourds : conforme au règlement CE 1881/2006 - Dioxines : conforme au règlement UE 1259/2011 - Pesticides : conforme au règlement CE 396/2005 - Radioactivité : conforme au règlement UE (Euratom) 2016/52 - Mycotoxines : conforme au règlement UE 165/2010 - Antibiotiques : conforme au règlement UE 37/2010
Traitement ionisant	absence
OGM	absence

En principe, tous nos produits sont conformes à la législation de nombreux pays. Nous recommandons cependant aux clients de vérifier la correspondance de la législation en fonction de l'application. Les données reprises sur ce bulletin ont un but d'information. En conséquence, nous n'acceptons aucune responsabilité en ce qui concerne l'utilisation de ces informations. De plus, ces informations ne constituent pas une autorisation d'enfreindre des brevets et licences.

Réf. document : **LAIT_BATTU_ST_28327101_NONE_FR.pdf**
Réf. spec PF00332, version 1, remplace toute les éditions antérieures
Document électronique valide sans signature.

S.A. CORMAN, rue de la Gileppe, 4, B-4834 Limbourg, Belgique
Tél. +32(0)87 342 211 Site web : www.corman.be Email : corman@corman.be