



Dénomination légale	Lait demi-écrémé stérilisé UHT
N° agrément sanitaire	FR 59 039 030 CE (Awoingt)
Certification usine	IFS niveau supérieur / FSC 22000 / BRC niveau supérieur (seulement pour les sites de Lons et Awoingt)
Ingrédients	Lait demi-écrémé (origine France)
Allergènes	Lait, produits laitiers et ses dérivés
OGM	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
Ionisation	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
Contaminants chimiques	Conformes aux normes européennes en vigueur
Conservation	AVANT OUVERTURE, à conserver dans un endroit frais et sec APRES OUVERTURE, à conserver au froid à + 6°C maxi et à consommer dans les 4 jours
DDM*	150 jours

Données Qualité

Caractéristiques physicochimiques

pH	6,6 à 6,9
Matière grasse butyrique (%)	≥ 1,5 et ≤ 1,8
Matière protéique (%)	≥ 3,15

Caractéristiques microbiologiques

FMAR À 30°C (UFC/0,1ml)	<10
--------------------------------	-----

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Blanc
Goût	De lait
Odeur	De lait
Texture	Fluide / homogène / lisse

Données Nutritionnelles

	/100 ml	/portion 150 ml
Energie (kJ)	195	293
Energie (kcal)	46	69
Matières grasses (g)	1,6	2,4
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	1	1,5
Glucides (g)	4,8	7
<i>dont sucres (g)</i>	4,8	7
Protéines (g)	3,2	5
Sel (g)	0,1	0,2
Calcium (mg)	120	180
% VNR**	15%	23%

Informations additionnelles

Source de calcium**

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation palette	
Code EAN	3176571628008	3176571628008	3372230000950	UL/couche	24
Poids net (kg)	10,000	10,000		Couches/palette	3
Poids brut (kg)	10,388	10,637	790,850	UL/Palette	72
Dimensions (mm)	184x184x312	191x191x326	1200x800x1128		

* DDM: Date de Durabilité Minimale

**VNR : Valeurs nutritionnelles de référence - Apports de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

Code 084014