



Le lait GrandLait est un lait de qualité collecté dans nos fermes françaises.
- C'est la garantie d'un lait de qualité
- Des fermes à taille humaine
- Des éleveurs encouragés à améliorer l'empreinte environnementale de leur ferme
- Une attention portée au bien-être des animaux conformément à la charte des bonnes pratiques d'élevage.

Dénomination légale	Lait demi-écrémé stérilisé UHT
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 59.039.030 CE (CANDIA Awoingt) / FR 38.544.003 CE (CANDIA Vienne) / FR 62.767.030 CE (INGREDIA Saint-Pol-sur-Ternoise)
Certification usine	IFS (tous sites) / FSSC 22000 (CANDIA Vienne et Awoingt) / BRC (CANDIA Awoingt)
Ingrédients	LAIT demi-écrémé
Origine lait	France
Allergènes	Lait, produits laitiers et ses dérivés
OGM	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après les règlements CE 1829 et 1830/2003
Ionisation	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement de ionisation
Contaminants chimiques	Conforme à la réglementation en vigueur
Conservation avant ouverture	A conserver dans un endroit frais et sec.
Conservation après ouverture	A conserver au froid à + 6°C maxi et consommer dans les 4 jours
Précautions de consommation et/ou d'utilisation	NA
DDM*	150 jours
Contrat date	60 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance		
<i>Salmonelles spp</i>	NA		Extrait sec (%)	NA
<i>Listeria monocytogenes</i>	NA	NA	Gras/Sec (%)	NA
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière protéique (%)	≥ 3
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière sèche non grasse (%)	NA
<i>Levures/Moisissures</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière grasse (%)	≥ 1,55 et ≤ 1,8
<i>Entérobactéries</i> (UFC/g)	NA	NA	Humidité (%)	NA
Autres :	FMAR à 30°C < 10 UFC/0,1ml		Acide Oléique (%)	NA
			pH	6,5 à 6,9
			Autres données	NA

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

Données Nutritionnelles

		Taille de référence		Portion	
		mL	100	150	
Energie (kJ)			197	296	
Energie (kcal)			47	71	
Matières grasses (g)			1,6	2,4	
dont acides gras saturés (g)			1	1,5	
Glucides (g)			4,8	7,2	
dont sucres (g)			4,8	7,2	
Fibres (g)			/	/	
Protéines (g)			3,3	5,0	
Sel (g)			0,1	0,2	
Calcium (mg)			120	180	
% VNR***			15%	23%	
Autres :			/		

Informations additionnelles	
Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Nutriscore	A
Autres	NA
Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :	
3. Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion.	

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3533631572006	3533631574000	3533630047352	UL/couche	21
Poids net (kg) fixe	1,032	6,190	659,160	Couche/palette	5
Poids brut (kg)	1,066	6,396	696,622	UL/palette	105
Dimensions (mm)	87x87x241	261x174x241	1218x800x1354		

DDM : Date de Durabilité Minimale / DLC : Date Limite de Consommation - **GEM-RCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition.
***VNR : Valeurs nutritionnelles de référence - Apports de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)