

LAIT ECREME EN POWDRE

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Poudre de couleur blanc crème
Aspects organoleptiques	Goût lacté Odeur Neutre
Origine	Poudre obtenue par concentration sous vide et séchage par atomisation dans un courant d'air chaud, de lait écrémé.

DESCRIPTION	
Mode d'emploi	<p>Pour reconstituer 1 L de lait écrémé, mélanger 940 ml d'eau et 94g de poudre de lait écrémé. 1kg de poudre de lait écrémé permet de reconstituer 10,6l de lait écrémé à 0,5 g/l de matières grasses.</p> <p>Cette poudre peut être employée en l'état, en reconstitution ou en mélange à sec.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à l'alimentation des nourrissons de moins de 12 mois.</p>

SPÉCIFICATIONS	
<u>Caractéristiques physico-chimiques</u>	
Humidité	Max. 5%
Protéines / Extrait sec dégraissé du lait	Min. 34%
Matière grasse	Max. 1,5%
pH à 10%	6.6 – 6.8
Solubilité	Min. 99%
Densité apparente	575 g/L
Indice WPN	3.0 mg/g
Cendres	7.6 %
<u>Caractéristiques microbiologiques</u>	
Flore totale	Max 10 000 ufc/g
Salmonelles	Absence / 25g
Listeria	Absence / 25g
Entérobactéries	Max. 100 ufc/g
Levures	Max. 300 ufc/g
Moisissures	Max. 300 ufc/g
* valeurs typiques – ces valeurs sont des valeurs établies sur la base d'analyses, de calculs effectués à partir de valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients ou du calcul effectué à partir de données bibliographiques.	

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	357 Kcal / 1515 KJ
Lipides	0.5 g
- Acides gras saturés	0.3 g
Glucides	52 g
- Sucres	52 g
Fibres alimentaires	0 g
Protéines	36 g
Sodium	1.0 mg *

* Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium.

ALLERGÈNES		
	Présence Volontaire	Contamination Croisée
Arachides et produits à base d'arachides		
Céleris et produits à base de céleri		
Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten		
Crustacés et produits à bases de crustacés		
Fruits à coque et produits dérivés		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		
Mollusques et produits à base de mollusques		
Moutarde et produits à base de moutarde		
Lait et produits à base de lait	X	
Lupin et produits à base de lupins		
Œufs et produits à base d'œufs		
Poissons et produits à base de poissons		
Soja et produits à base de soja		
Sulfites et Dioxyde de sulfure > 10mg/kg		

DONNEES REGLEMENTAIRES	
OGM	<i>Selon les règlements (CE) N° 1829/2003 et N°1830/2003, le produit ne consiste pas et ne contient pas d'OGM, il n'est pas produit à partir de, et ne contient pas d'ingrédients OGM,</i>
Ionisation	<i>Le produit n'a pas subi de traitement ionisant, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées,</i>
Nanoparticules	<i>Le produit n'est pas fabriqué avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement CE n°1169/2011,</i>



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.630

Version 2

MàJ: 24/03/2020

Page 2 sur 3

REGIME ALIMENTAIRE		
	Compatible	Certifié
Halal	X	
Casher	X	
Végétalien	X	
Végétarien	X	

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE	
Emballage	Boîte plastique de 1 Kg net - Sac de 25 Kg net
Conditions de conservation	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité
Durée de vie	24 mois en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE 1 Kg ⇒ 1220A 25 Kg ⇒ 1221F

Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

Société Louis François S.A.S

17 rue des Vieilles Vignes – Z.A Pariest – BP 86 – Croissy Beaubourg – 77314 Marne La Vallée Cedex 2 – France
Tél : 01 64 62 74 20 | Fax : 01 64 62 74 36 | clients@louisfrancois.com



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.630

Version 2

MàJ: 24/03/2020

Page 3 sur 3