



POUDRE DE LAIT ECREME INSTANTANEE Medium Heat

N° agrément sanitaire : FR 85.217.001 CE

Lieu de Fabrication : Montaigu (France)

Dénomination légale

Poudre de lait écrémé

Description du produit

Poudre obtenue par concentration sous vide et séchage par atomisation dans un courant d'air chaud, de lait écrémé. L'utilisation d'une tour de séchage multiples effets (MSD) assure la granulation de la poudre, améliorant sa mouillabilité et donc sa reconstitution. La poudre est peu hygroscopique ce qui facilite sa conservation.

Ingrédients

Lait écrémé.

Spécifications

CARACTERISTIQUES				
Organoleptiques				
Aspect/Couleur		Blanche à crème		
Goût		Homogène		
Texture		Grains fins		
Physico-chimiques		CIBLES	TOLERANCES	METHODES
Humidité		4 %	< 5 %	Infra-Rouge
Protéines / Extrait sec dégraissé du lait		35 %	> 34 %	Calcul
Matière grasse		0,5 %	< 1,5 %	Infra-Rouge
pH à 10%		6,7	+/- 0,1	ITSV III-24
Solubilité		99 %	> 99 %	NF ISO 8156
Propreté		Disque A	Disque B	ITSV III-23
Antibiotiques dans le lait cru		Absence	/	SNAP-DUO
VALEURS TYPIQUES*				
Densité apparente		465 g/L		
Indice WPN		3,0 mg/g		
Cendres		7,6 %		
Microbiologiques **		CIBLES	METHODES	
Salmonelles		Absence / 25g		UNI 03/07 – 11/13 – NF EN ISO 6579-1
Listeria monocytogenes		Absence /25g		BKR 23/02 – 11/02
Flore totale		< 10 000 ufc/g		NF EN ISO 4833-1
Entérobactéries		< 100 ufc/g		NF EN ISO 21528-2
Levures - Moisissures		< 300 ufc/g		NF V08-059

Valeurs nutritionnelles moyennes* pour 100 g	
Energie	1515 kJ / 357 kcal
Matières grasses	0,5 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	52 g
dont sucres	52 g
Protéines	36 g
Sel	1,0 *** g

* Ces valeurs sont des valeurs moyennes établies sur la base d'analyses, de calculs effectués à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés ou du calcul effectué à partir de données bibliographiques.

** selon le Règlement (CE) n°2073/2005 et ses modifications.

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

POUDRE DE LAIT ECREME INSTANTANEE Medium Heat

Conditionnement

Code article	Désignation	Gencod	Conditionnement
408010	PDRE ECREME-Ins STD BB	-	Big bag de 800 kg
40805	PDRE ECREME-Ins STD BB245	-	Big bag de 800 kg
40803	PDRE ECREME-Ins STD 25kg	3242470408031	Sac 25 kg par palette 750 kg

Les emballages sont conformes à la législation européenne en vigueur.

Mode d'emploi

Pour reconstituer 1 l de lait écrémé, mélanger 940 ml d'eau et 94 g de poudre de lait écrémé. 1 kg de poudre de lait écrémé permet de reconstituer 10,6 l de lait écrémé à 0,5 g/l de matières grasses.

Cette poudre peut être employée en l'état, en reconstitution ou en mélange à sec.

Mode de conservation

DDM	24 mois
Conservation	Conserver dans un endroit frais et sec. Ce produit n'est pas destiné à l'alimentation des nourrissons de moins de 12 mois.

Sécurité des Aliments

OGM : ce produit n'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003

Ionisation : ce produit n'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

Allergènes : ce produit est conforme au Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

ALLERGENES	OUI	NON
Céréales contenant du gluten* et produits à base de ces céréales		X
Crustacés et produits à base de crustacés		X
Œufs et produits à base d'œufs		X
Poissons et produits à base de poissons		X
Arachides et produits à base d'arachides		X
Soja et produits à base de soja		X
Lait et produits à base de lait	X	
Fruits à coque** et produits à base de ces fruits		X
Céleri et produits à base de céleri		X
Moutarde et produits à base de moutarde		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou mg/litre en termes de SO ₂)		X
Lupin et produits à base de lupin		X
Mollusques et produits à base de mollusques		X

* Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées.

** Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland.