

 <p>SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €</p>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ff-9 Diffusion : <b>non contrôlée</b>
	<b>Dénomination :</b> lait concentré non sucré 7,5% MG boîte 410g - (CODE 2461 - 6LAPR045) <b>Origine :</b> Allemagne (lieu de dernière transformation) <b>Marque :</b> REGILAIT	Version : a Mise à jour : 06/03/2023 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT			
<b>Définition</b>	lait concentré non sucré 7,5% MG		
<b>Dénomination légale</b>	lait concentré entier non sucré		
<b>Gencod</b>	GTIN UVC : 3 043936 04270 3 GTIN colis : 4 3043936 04270 1 GTIN palette : 7 3043936 04270 9		
<b>Composition et origines</b>	lait entier	UE	> 99%
	phosphates de sodium E339		<0,1%
	carraghénanes E407		<0,1%
<b>Contenance</b>	387 mL		
<b>DDM</b>	18 mois à température ambiante, dans un endroit sec (température maxi= 25°C, humidité relative <70%)		
<b>DDM après ouverture</b>	3 jours au réfrigérateur boîte couverte		
<b>Déclaration d'étiquetage</b>	Selon le règlement 1169/2011 UE : lait entier, stabilisants: phosphate de sodium, carraghénanes		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
<b>Couleur</b>	blanche à légèrement ambrée		
<b>Saveur</b>	caractéristique du lait		
<b>Odeur</b>	caractéristique du lait		
<b>Aspect</b>	fluide pas de séparation de la MG, pas de sédimentation, pas de gélification		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
<b>Poids Net (g)</b>		410	
<b>pH</b>	6,1		6,4
<b>Acidité lactique</b>	0,033%		0,043%
<b>Extrait sec total</b>	24,75%		25,60%
<b>Densité à 20°C</b>	1,05 kg/L		1,07 kg/L
<b>Propreté (particules brûlées)</b>		Disque A ADPI	Disque B
<b>Stabilité à la chaleur</b>		Bonne	
CONTAMINANTS			
<b>Ionisation</b>	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99) (et toutes ses versions ultérieures)		
<b>OGM</b>	<i>Non soumis à l'étiquetage sur les OGM</i> – Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°1830/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01) (et toutes ses versions ultérieures)		
<b>Allergènes présents</b>	<i>Allergènes à faire apparaître dans la composition</i> , selon l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11) : <b>lait</b>		
<b>Pesticides</b>	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifications successives		
<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur : règlement CE n°1881/2006 (19/12/06) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et modifications successives		
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES			
<b>Flore</b>	flore totale mésophile: <10/mL		
	flore totale thermophile: <10/mL		

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ff-9
	Dénomination : <b>lait concentré non sucré 7,5% MG          boîte 410g - (CODE 2461 -          6LAPR045)</b> Origine : <b>Allemagne          (lieu de dernière transformation)</b> Marque : <b>REGILAIT</b>	Diffusion : <b>non contrôlée</b> Version : a Mise à jour : 06/03/2023 Page : 2 sur 2

<b>Stabilité</b>	Stable après incubation à 30°C et 55°C -arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-408						
<b>CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)</b>							
<b>Matières grasses (en g)</b>	7,5	<b>Protéines (en g)</b>			6,1		
<b>Dont acides gras saturés (en g)</b>	5	<b>Sel (en g)</b>			0,25		
<b>Glucides (en g)</b>	10	<b>Energie en kJ</b>			551,0		
<b>Dont sucres (en g)</b>	10	<b>Energie en kcal</b>			132,0		
<b>CONDITIONNEMENT</b>							
	<b>Nature matériau</b>	<b>Poids (en kg)</b>			<b>Dimensions (en mm)</b>		
		<b>Net</b>	<b>Net Egoutté</b>	<b>Brut</b>	<b>L</b>	<b>I</b>	<b>H</b>
<b>UVC</b>	boîte	0,410	-	0,460	75	75	104
<b>Colis</b>	barquette carton	4,92	-	5,587	308	230	107
<b>Palette</b>	bois	767,52	-	894	1200	800	1541
<b>PALETTISATION</b>							
<b>PCB</b>	<b>PCB / couche</b>	<b>Couches / palette</b>		<b>PCB / palette</b>			
12	12	13		156			
<b>Type palette</b>	<b>Gerbage</b>	<b>Unités / couche</b>		<b>Nb UVC / palette</b>			
Palette EUROPE	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	156		1872			
<b>TRACABILITE</b>							
<b>Définition d'un lot</b>	un jour de production						
<b>Mode d'identification d'un lot sur l'UVC</b>	jet d'encre: "P 29/04/2021 E 28/10/2022 119 4 09:02 3 T L UO7" Date de production + Date d'expiration + Art no. + Jour calendaire + N° tank + N° ligne + Heure + T (Thalfang) L + N° de lot						
<b>Mode d'identification de la DDM sur l'UVC</b>	A consommer de préférence avant :... "jj/mm/aaaa" [fin de jour]						

*Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre indicatif.  
 La société SEPAL ne pourra être tenue responsable d'éventuelles modifications de ces données.*