



| | | |
|--|---|---|
|  SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 € | FICHE TECHNIQUE | Document : FT1ff-9 Diffusion : non contrôlée |
| | Dénomination : lait concentré sucré 8% MG boîte 397g - OF - CODE 002317 (6LAPR033) Origine : Pays-Bas (lieu de dernière transformation) Marque : REGILAIT | Version : a Mise à jour : 23/07/2021 Page : 1 sur 2 |

| DESCRIPTION DU PRODUIT | | | |
|------------------------------------|--|--------------------|----------------------------------|
| Définition | Lait concentré sucré 8% MG | | |
| Dénomination légale | Lait concentré sucré | | |
| Nomenclature douanière | 04 02 99 10 00 | | |
| Gencod | GTIN UVC : 3 04393634270 4 | | |
| Composition et origines | lait entier | UE | 55% |
| | sucre | UE [betterave] | 45% |
| | auxiliaire technologique autorisé: lactose | | maxi 0,02% |
| DDM | 12 à 18 mois à température ambiante, dans un endroit sec (température maxi 25°C, humidité relative < 70%) | | |
| DDM après ouverture | 2 semaines au réfrigérateur boîte couverte | | |
| Déclaration d'étiquetage | <i>Selon le règlement 1169/2011 UE : Lait</i> entier, sucre | | |
| CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES | | | |
| Couleur | blanche à légèrement jaune | | |
| Saveur | franche et caractéristique | | |
| Odeur | franche et caractéristique | | |
| Aspect | homogène, semi fluide, pas de dépôt de lactose, absence de points de brûlé | | |
| CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES | | | |
| | <i>Minimum</i> | <i>Moyenne</i> | <i>Maximum</i> |
| Poids Net (g) | 397 | | |
| Acidité totale | | | acidité lactique: 0,7% |
| Densité | | 1,31 kg/L | |
| Activité en eau | | | 0.84 |
| CONTAMINANTS | | | |
| Ionisation | <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) | | |
| OGM | <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) | | |
| Allergènes présents | <i>Allergènes à faire apparaître dans la composition</i> , selon l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11) : (et toutes ses versions ultérieures) lait | | |
| Pesticides | 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 | | |
| Métaux lourds | 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 | | | |
| Flore | < 30 000 UFC/g | | |
| Levures | levures et moisissures: max 30/g | Moisissures | levures et moisissures: max 30/g |
| Coliformes | Entérobactéries: absence/g | Salmonelles | absence/250g |
| Germes pathogènes | Staphylocoques présumés pathogènes: absence/g | | |

| | | |
|--|---|---|
|  SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 € | FICHE TECHNIQUE | Document : FT1ff-9 Diffusion : non contrôlée |
| | Dénomination : lait concentré sucré 8% MG boîte 397g - OF - CODE 002317 (6LAPR033) Origine : Pays-Bas <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : REGILAIT | Version : a Mise à jour : 23/07/2021 Page : 2 sur 2 |

| CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g) | | | | | | | |
|--|--|-------------------|------------------|-------|--------------------|-----|------|
| Matières grasses (en g) | 8 | Protéines (en g) | 6,9 | | | | |
| Dont acides gras saturés (en g) | 5,4 | Sel (en g) | 0,23 | | | | |
| Glucides (en g) | 56 | Energie en kJ | 1365,0 | | | | |
| Dont sucres (en g) | 56 | Energie en kcal | 324,0 | | | | |
| CONDITIONNEMENT | | | | | | | |
| | Nature matériau | Poids (en kg) | | | Dimensions (en mm) | | |
| | | Net | Net Egoutté | Brut | L | l | H |
| UVC | boîte fer blanc | 0,397 | - | 0,442 | 74 | 74 | 84 |
| Colis | Barquette filmée | 4,76 | - | 5,40 | 315 | 236 | 85 |
| Palette | Bois | 686 | - | 788 | 1200 | 800 | 1170 |
| PALETTISATION | | | | | | | |
| PCB | PCB / couche | Couches / palette | PCB / palette | | | | |
| 12 | 12 | 12 | 144 | | | | |
| Type palette | Gerbage | Unités / couche | Nb UVC / palette | | | | |
| Palette EUROPE | <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non | 144 | 1728 | | | | |
| TRACABILITE | | | | | | | |
| Définition d'un lot | un jour de production | | | | | | |
| Mode d'identification d'un lot sur l'UVC | Jet d'encre sur le fond de la boîte: "L-ABCDE" A= année (2021=Z); B = mois (Juillet = D); C= jour (8=H); D= type de conditionnement (397g = C); E= équipe de production (1e équipe = A) | | | | | | |
| Mode d'identification de la DDM sur l'UVC | Jet d'encre sur le fond de la boîte: jj/mm/aaaa | | | | | | |

*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.*