



FICHE DE SPÉCIFICATIONS

UHT 004

LAIT BIO DEMI ECREME UHT

Version 3
Date 26-09-23

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Description : Lait BIO demi écrémé pasteurisé et stérilisé à ultra haute température

Ingrédient : Lait de vache

SPÉCIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètre	Valeur cible	Tolérance
Matière grasse (laitière) g/l	15,7	+/- 0,4
Protéines g/l	35,0	NA (Native)
Lactose g/l	48,5	NA (Native)
Matières minérales g/l	7,3	+/- 0,2
Teneur en eau g/l	892,0	+/- 3
Extrait sec dégraissé g/l	92,5	+/- 3
Densité à 20°C g/l	1031,0	+/- 0,5
pH	6,6	+/- 0,1
Acidité °D	15,0	+/- 1,0
Point de congélation °C	-0,515	+/- 0,005
Peroxydase	Negative	-
Peroxyde	Absence	-
Ramsdell	1,6	-

SPÉCIFICATIONS PARTICULIÈRES

Paramètre	Valeur cible	Tolérance
Antibiotique UI Pénicil /ml	< 0,0025	NA
Neutralisant	Absence	/
Antiseptique	Absence	/

CONDITIONNEMENT

Carton boisson 1 l ou 500 ml avec DIMC, Hélicap, Recap ou sans ouverture

Type d'impression : Flexo Process ou Flexo Duplex

CONDITIONS DE STOCKAGE SUR LE SITE / TRANSPORT

Groupage six packs ou tray de 12 sur palette euro ou demi euro, housse et identification unité logistique

A t° ambiante, camion bâché ou fourgon, container

ÉTIQUETAGE - MARQUAGE

L'étiquetage répond aux exigences du règlement CE1169/2011 INCO

Marquage :	Jour / Mois / Année (JJ/MM/AA)
DDM	Heure / Minute / N° de ligne
N° de lot	6 chiffres (2 premiers = 2 derniers chiffres année + quantième lot/année)

CONSERVATION / UTILISATION ATTENDUE

Avant ouverture: à température ambiante / Après ouverture: maximum 4 jours au frigo à maximum + 7°C.

DDM 210 jours

DDM minimum après livraison 140 jours

SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Blanc à blanc crémeux
Odeur	Franche, de lait
Texture	Liquide, homogène
Goût	Lait frais

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Paramètre	Valeur cible	Tolérance
Germes tot. 30°C (GTM) /ml	0	NA
Résazurine	Négative	NA

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Paramètre	Pour 100 ml	Pour 250 ml	% AR/250 ml
Energie KJ/kcal	206/50	514/124	6
Matière grasse (g)	1,6	4,0	6,0
- Dont saturés (g)	1,10	2,70	13,0
Hydrates de carbone (g)	5,2	13,0	5
- Dont sucres (g)	5,2	13,0	14
Protéines (g)	3,5	8,8	18
Sel (g)	0,10	0,30	4
Calcium (mg)	117	293	42

AUTRES INFORMATIONS

Allergènes

Allergènes majeurs étiquables au sens de la directive CE 1169/2011 : **lait**.

Certifications

FSSC 22 000 - IFS - BIO - ISO 9001 - SAC guide 002 - Kosher - Halal.

OGM

Sans ingrédient d'origine OGM, conformément au règlement CE 1829/2003.

Radioactivité

En accord avec la réglementation EU 2016/52 et ses amendements.

Ionisation

Sans traitement ionisant et sans ingrédient ayant subi de traitement ionisant.

Résidus chimiques et contaminants

En accord avec les règlements CE 2023/915, CE 470/2009 et ses amendements concernant les contaminants, résidus de pesticides ou de produits vétérinaires.

Nanoparticules

Ne contient pas de nanomatériaux manufacturés comme défini dans le règlement CE 1169/2011.

Compatibilité avec régimes spéciaux

Lacto végétariens, lacto-ovo végétariens, intolérants au gluten.

Origine du lait

Lait cru certifié d'origine biologique et d'origine belge répondant aux règlements CE 852/2004; CE 853/2004; CE 834/2007 et CE 889/2008.

Révisé par : Fourny Mathilde



SOLAREC S.A. - Rue de Saint-Hubert, 75 – B-6800 Libramont-Chevigny, Belgique
www.solarec.be - Telephone : 0032 (0) 61 229 811 - E-mail : Info@solarec.be - Fax : 0032 (0) 61 229 901
TVA BE 0442.442.140 – RPM Tribunal de Liège, division Neufchâteau

SOLAREC S.A. - Rue de Saint-Hubert, 75 – B-6800 Libramont-Chevigny, Belgium
www.solarec.be - Phone : 0032 (0) 61 229 811 – E-mail : Info@solarec.be – Fax : 0032 (0) 61 229 901
TVA BE 0442.442.140 – RPM Liège court, division Neufchâteau

	SPECIFICATIEFICHE		UHT 004			
	UHT BIOLOGISCH HALFVOLLE MELK		Versie	3		
			Datum	26-09-23		
ALGEMENE INFORMATIE						
Omschrijving :		Biologisch halfvolle melk op ultrahoge temperatuur				
Ingrediënt :		Koeienmelk				
FYSISCH-CHEMISCHE SPECIFICATIES			ORGANOLEPTISCHE SPECIFICATIES			
Parameter	Streefwaarde	Tolerantie	Aspect	Wit tot roomig wit		
Vetgehalte g / l	15,7	+/- 0,4	Geur	Melkgeur		
Eiwitten g / l	35,0	NA (Native)	Textuur	Vloeibaar, homogeen		
Lactose g/l	48,5	NA (Native)	Smaak	Verse melk		
Mineralen g / l	7,3	+/- 0,2	MICROBIOLOGISCHE SPECIFICATIES			
Vochtgehalte g / l	892,0	+/- 3	Parameter	Streefwaarde		
Ontvet droge stof g / l	92,5	+/- 3	Standaard kiemgetal 30 ° C (GTM) / ml	0		
Dichtheid bij 20 ° C g / l	1031,0	+/- 0,5	Resazurin	Negatief		
pH	6,6	+/- 0,1	GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN			
Zuurgraad / ° Dornic	15,0	+/- 1,0	Parameter	Voor 100 ml	Voor 250 ml	% AR/250 ml
Vriespunt ° C	-0,5	+/- 0,005	Energie Kj / kcal	206/50	514/124	6
Peroxydase	Negatief	-	Vetgehalte (g)	1,6	4,0	6
Peroxyde	Afwezigheid	-	- Waarvan verzadigd (g)	1,10	2,70	13
Ramsdell	1,6	-	Koolhydraten (g)	5,2	13,0	5
BIJZONDERE SPECIFICATIES			- Waarvan suiker (g)	5,2	13,0	14
Parameter	Streefwaarde	Tolerantie	Eiwitten (g)	3,5	8,8	18
Antibioticum UI Pénicil / ml	< 0,0025	NA	Zout (g)	0,10	0,30	4
Neutraliseren	Afwezigheid	/	Calcium (mg)	117	293	42
Antiseptisch	Afwezigheid	/	ANDERE INFORMATIE			
VOORWAARDE			Allergenen			
Drankkarton 1L of 500 ml met DIMC, Hélicap, Recap of zonder opening			Belangrijke allergenen die kunnen worden geëtiketteerd in de zin van EU-richtlijn 1169/2011 : melk.			
Afdruktype: Flexo Process of Flexo Duplex			Certifications			
OPSLAGVOORWAARDEN OP DE SITE / TRANSPORT			FSSC 22 000 - IFS - BIO - ISO 9001 - SAC guide 002 - Kosher - Halal.			
Six packs of trays van 12 op een euro of halve europallet, omslag en identificatie van logistieke eenheid			GGO			
Omgevingstemperatuur, overdekte vrachtwagen of bestelwagen, container			Zonder ingrediënt van GGO-oorsprong, conform CE-verordening 1829/2003.			
ETIKETTERING - INKJET-MARKERING			Radioactiviteit			
Voldoet aan de vereisten van verordening CE 1169/2011 INCO			In overeenstemming met EU-verordening CE 2016/52 en zijn wijzigingen.			
Opschrift :	THT	Dag / Maand / Jaar (DD/MM/JJ)	Ionisatie			
		Uur / Minuut / Lijnnummer	Zonder ionisatiebehandeling en zonder ingrediënt dat een ionisatiebehandeling heeft ondergaan.			
Batchnummer		6 cijfers (eerste 2 = laatste 2 jaarcijfers + hoeveel batch / jaar)	Chemische residuen en verontreinigingen			
			In overeenstemming met de verordeningen CE 2023/915, CE 470/2009 en zijn wijzigingen betreffende contaminanten, residuen van pesticiden of veterinaire producten.			
CONSERVERING / VERWACHT GEBRUIK			Nanodeeltjes			
Voor opening: op kamertemperatuur / Na opening: maximaal 4 dagen in de koelkast bij maximaal + 7 ° C			Bevat geen vervaardigde nanomaterialen zoals gedefinieerd in CE-verordening 1169/2011.			
THT	210 dagen		Compatibiliteit met speciale diëten			
Minimale THT na levering	140 dagen		Lacto-vegetariërs, lacto-ovo-vegetariërs, gluten-intolerantie.			
			Melk oorsprong			
			Biologisch rauwe melk van België-oorsprong die voldoet aan EG-verordeningen 852/2004 ; EC 853/2004 ; EC 834/2007 and EC 889/2008.			
			Herzien door: Fourny Mathilde			
			SOLAREC S.A. - Rue de Saint-Hubert, 75 – B-6800 Libramont-Chevigny, Belgique www.solarec.be - Telephone : 0032 (0) 61 229 811 – E-mail : Info@solarec.be – Fax : 0032 (0) 61 229 901 TVA BE 0442.442.140 – RPM Tribunal de Liège, division Neufchâteau			