

**SOLAREC****FICHE DE SPECIFICATIONS: PRODUITS FINIS****TITRE: LAIT BIO DEMI-ECREME UHT****REF. PRODUIT:****UHT/004****DEFINITION:****Lait bio demi-écrémé pasteurisé à ultra haute température****TRAITEMENT SUBI:**

- à partir de lait cru certifié d'origine biologique répondant aux règlements CE 834/2007 et 889/2008 et conforme au règlements CE 852/2004 et 853/2004, récolté dans l'UE sous contrôle des services vétérinaires
- écrémage, standardisation matière grasse, pasteurisation, stérilisation UHT
- conditionnement 1 litre, groupage, palettisation, housage
- et identification palette

CARACTERISTIQUES GENERALES

Eléments	Valeurs moyennes	Variabilité
Matière grasse g/l	15,7	- 0,4 à + 0,4
Protéine g/l	35,0	± 2,0
Lactose g/l	48,5	± 2,0
Matières minérales g/l	7,3	± 0,2
Teneur en eau g/l	892	± 3
Extrait sec dégraissé g/l	92,5	± 3
Densité à 20°C/ g/l	1031	+ 0,5
Aspect	Liquide	-
Couleur	Blanc lgt crème	-
Texture	Liquide homogène	-
Odeur	Franche de lait	-
Goût	Franche de lait	-

CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES

Eléments	Valeurs moyennes	Variabilité
pH	6,6	+ 0,10
Acidité / ° Dornic	15,0	± 1,0
Point de congélation °C	-0,515	± 0,005
Phosphatase	Négative	---
Peroxydase	Négative	---
Ramsdell	-1,6	---
Peroxyde	Absence	---
Antibiotique UI Pénicil/ml	≤ 0,0025	---
Neutralisant	Absence	---
Antiseptique	Absence	---
Coliformes/ml	Absence	---
Germes tot. 30°C (GTM)/ml	0	0 à 10
Staphylocoques à coagulase +/ml	Absence	---
Salmonelles /25ml	Absence	---

INGREDIENT

- Lait de vache 100%

EMBALLAGE:

- Carton boisson 1 L
- Avec Hélicap, Recap ou sans ouverture
- Type d'impression : Flexo Process ou Flexo Duplex

ETIQUETAGE:

- Répond aux exigences du règlement CE 1169/2011 INCO

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES:

- Type: Jet d'encre
- Information: DLUO/N° ligne/heure/N° Sanitaire/N° lot
- DLUO: Jour/mois/année
- Heure et n° ligne: Heure/Minute/L+N°
- N° lot: 6 chiffres dont les 2 premiers = 2 derniers chiffres année + quantième lot/année

CONDITIONS DE STOCKAGE SUR LE SITE

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

CONDITIONS DE TRANSPORT:

- A t° ambiante, camion bâché ou fourgon

UTILISATION ATTENDUE:**DLUO:** 210 Jours**DLUO minimum après livraison** 140 Jours**Conservation préconisée:**

- A température ambiante avant ouverture
- et au frigo 3 à 4 jours maximum après ouverture à t° < 6°C

Mode d'emploi préconisé:

- A utiliser en l'état

Type d'utilisateur ciblé:

- Toute personne à l'exception des personnes allergiques aux protéines de lait et/ou intolérantes au lactose de lait

RAQ/HAC/04**REV 05****Validation : 28/03/2018****Signature:****Certifications:**

ISO 9001 - SAC guide 002 - Kosher - Halal - IFS - FSSC 22000

Allergènes:

Allergènes majeurs étiquetables au sens des directives CE 89/2003, 142/2006 et 1169/2011 :

- LAIT

Non-OGM:

Nous attestons que les ingrédients utilisés pour la fabrication de ce produit ne sont pas, et ne contiennent pas, ni ne sont issus d'OGM tels que définis dans le règlement 1829/2003/CE.

Non-Ionisation:

Nous attestons que les ingrédients utilisés pour la fabrication de ce produit ne sont pas ionisés.

Résidus et contaminants chimiques:

Conforme à la réglementation CE en vigueur et notamment en terme de résidus et contaminants chimiques (Aftatoxine M1, antiparasitaires, anti-inflammatoires, HAP, phthalates, pesticides métaux lourds, dioxines, Pcb's et radioactivité).

Le produit convient pour l'alimentation :

Végétarienne Kosher Halal

Origine du lait:

Lait cru d'origine biologique conforme aux règlements CE 852 et 853/2004

DONNEES NUTRITIONNELLES:

	Pour 100 ml	Pour 250 ml	% AR/250 ml
Energie KJ/kcal	198 / 47	496 / 118	6
Matières grasses	1,55 g	3,9 g	6
- dont saturés	0,97 g	2,4 g	12
Hydrates de carbone	4,8 g	12,0 g	4
- dont sucres	4,8 g	12,0 g	13
Protéines	3,5 g	8,8 g	18
Sel	0,13 g	0,32 g	5
Calcium	120 mg	300 mg	38

