

## LAIT DEMI-ECREME BIO STERILISE U.H.T.

N° agrément sanitaire : FR 85.217.001 CE

Lieu de Fabrication : Montaigu-Vendée (France)

### Dénomination légale

Lait demi-écrémé bio stérilisé U.H.T.

### Description du produit

Lait liquide stérilisé par "Ultra Haute Température" obtenu à partir de lait de vache écrémé issu de l'agriculture biologique et standardisé avec de la crème issue de l'agriculture biologique.

### Ingrédients

LAIT demi-écrémé bio (origine : France).

### Spécifications

CARACTERISTIQUES			
<b>Organoleptiques</b>			
Aspect/Couleur	Blanc		
Goût	Typique du lait		
Texture	Homogène		
Odeur	Lactée		
<b>Physico-chimiques</b>			
	<b>CIBLES</b>	<b>TOLERANCES</b>	<b>METHODES</b>
Matière grasse	15,5 g/L	+1	Méthode interne selon NF ISO 19662
	<b>VALEURS TYPIQUES*</b>		
Calcium	120 mg / 100g		
<b>Microbiologiques **</b>			
	<b>CIBLES</b>	<b>TOLERANCES</b>	<b>METHODES</b>
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté /25g	/	BKR 23/02 – 11/02

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml	
Energie	204 kJ / 48 kcal
Matières grasses	1,6 g
dont acides gras saturés	0,9 g
Glucides	4,9 g
dont sucres	4,9 g
Protéines	3,6 g
Sel	0,10 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.

## LAIT DEMI-ECREME BIO STERILISE U.H.T.

### Conditionnement

Code article	Désignation	Gencod	Conditionnement
304103	LAIT BIO UHT 1/2 ECR.5L	3242473041037	Outre de 5 litres

Les emballages sont conformes à la législation européenne en vigueur.

### Mode de conservation

<b>DDM</b>	4 mois
<b>Conservation</b>	Température positive < +18°C
<b>Conseils d'utilisation</b>	Après ouverture, à conserver au froid (+6°C) et à consommer dans les 4 jours. Ne pas congeler.

### 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 SO2)		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.