

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Lait demi-écrémé en poudre. 15,5% de matières grasses. Ce produit n'est pas destiné à l'alimentation des nourrissons de moins de 12 mois.

Descriptif produit : 15,5% de matière grasse. Colis de 4 sacs

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 4.000 Sachet de 5.000 kg

Liste des ingrédients : LAIT demi écrémé, émulsifiant : lecithine de SOJA.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Lait demi-écrémé	Hors UE, Union Europ.

Pays de transformation : Portugal

Durée de vie totale du produit (jours) : 548

Allergènes majeurs : Lait, Soja

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04022118 - Lait et crème de lait, en poudre, en granulés ou sous d'autres formes solides, d'une teneur en poids de matières grasses > 1,5 % mais <= 27 %, sans addition de sucre ou d'autres édulcorants,

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	140 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	460 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	220 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Verser le contenu du sachet dans le récipient approprié. Pour une restitution traditionnelle, mélanger 115 g de lait en poudre avec 915 g d'eau à 75°C. Après ouverture, conserver le sachet fermé à l'abri de la lumière et de l'humidité. Le lait en poudre reconstitué se consomme comme du lait traditionnel. Il apporte autant de calcium que du lait ½ écrémé. Pour la réalisation de desserts type entremets ou pot de crème, il faut veiller à bien respecter les proportions au risque d'incorporer une quantité trop importante de lait dans les préparations. Rendement : 115 g de poudre et 915 g d'eau permettent de restituer 1 L de lait. Le sachet permet de restituer plus de 43 L de lait.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,828	435	15.5	10	44	44	0	29.8	1

Vitamines : Calcium (mg) : 1080.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.92

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Sachet	5	5.05	1	Sachet		140x220x460	5601001013508
Couche	100	0	20	Sachet	5		
Palette	200	245	40	Sachet	10	1200x800x1070	3033711101879
Colis	20	22	4	Sachet		700x235x460	5601001013515