

Lait demi-écrémé en poudre en sac 5 kg NESTLÉ

Article : 37307



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Lait demi-écrémé en poudre
Conditionné sous atmosphère protectrice
- 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 : lecitine de SOJA.

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

- Pays de transformation :** Portugal
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 549
- Allergènes majeurs :** Lait, Soja
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- 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, en emballages immédiats d'un contenu net > 2,5 kg

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

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

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		220x140x460	5601001013508
Couche	100	0	20	Sachet	5		
Palette	200	245	40	Sachet	10	1200x800x1070	3033711101879
Colis	20	22	4	Sachet		700x235x460	5601001013515
Pièce	5	0	1	Sachet			