

# Lait écrémé en poudre 0% de matière grasse en sac 5 kg MATINES

Article : 44392

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Poudre de lait écrémé

**Descriptif produit :** Sac de 5 kg

**Liste des ingrédients :** Poudre de LAIT écrémé

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Poudre de lait écrémé	France

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 29]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 540

**Allergènes majeurs :** Lait

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 04021019 - 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%, sans addition de sucre ou d'autres édulcorants, en emballage

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Densité	550 without (600)		

## 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 :** En distribution automatique : 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 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. En D.A. le dosage moyen est compris entre 4 g et 8 g selon la boisson désirée.

## 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							
1,520	360	0	0	52	52	0	34	1.39

**Vitamines :** Calcium (mg) : 1290.0 mg/100g, Phosphore (mg) : 1020.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**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	5.08	1	Sachet		570x350x100	3274930103576
Couche	50	0	10	Sachet	10		
Palette	400	407	80	Sachet	80	1200x800x1050	3274930103583
Colis	5	5.08	1	Sachet		570x350x100	3274930103576