



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Poudre de lait écrémé
<b>Descriptif produit :</b>	0% de matière grasse. Dissolution instantanée. Colis de 10 sachets
<b>Conservation :</b>	Ambiant
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 10.000 Sachet de 0.500 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Poudre de LAIT écrémé LAIT origine France

Ingrédients principaux / primaires	Origines
poudre de lait écrémé	France

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 29]
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	730
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	04021011 - Lait et crème de lait, en poudre, en granulés ou sous d'autres formes solides, d'une teneur en poids de matières grasses $\leq$ 1,5%, sans addition de sucre ou d'autres édulcorants, en emballages immédiats d'un contenu net $\leq$ 2,5 kg

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	6.5 (6.7)		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Mise en œuvre :** Pour une restitution traditionnelle, mélanger 100 g de lait en poudre avec 1L d'eau à 70°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. 100 g de poudre pour 1 L d'eau. Le sachet permet de restituer plus de 50 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							
1,520	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
Colis	5	5.6	10	Sachet		385x285x257	13274930706309
Sachet	0.5	0.52	1	Sachet			3274930706302
Couche	40	0	80	Sachet	8		
Palette	160	0	320	Sachet	32	1200x800x1180	
Pièce unitaire	0.5	0	1	Sachet			
Pièce	0.5	0	1	Sachet			
Poche	0.5	0	1	Sachet			