



SPECIFICATION N° LAC COND- 10 // Version : Juillet 2005 // Révisé : Février 2021



Le concentré sucré LACSTAR est excellent dans le thé, le café, le chocolat, mélangé à de l'eau, dans les desserts, tartiné sur du pain, etc...

## DENOMINATION DU PRODUIT

Concentré sucré à base d'ingrédients laitiers et de matières grasses végétales

## PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur :** Blanc cassé, jaunâtre

**Goût :** Typique, pure, sucré

**Odeur :** Franche, caractéristique du lait ni rance, ni acide

**Aspect :** Liquide homogène, visqueux, doux et modéré, aucune matière grasse libre, aucun sédiment, aucune coagulation, aucun corps étranger

## VALEURS NUTRITIONNELLES INDICATIVES

	Unité	Pour 100 g	Pour 20 g
Energie	kcal/kJ	328 / 1382	66 / 276
Matières grasses	g	10,0	2,0
dont acides gras saturés	g	5,2	1,0
Glucides	g	58,0	11,6
dont sucres	g	53	10,6
Protéines	g	1,5	0,3
Sel	g	0,2	0,04

## TENEURS EN CONTAMINANTS

Aluminium, mg/ kg : ≤ 0,5

Cuivre, mg/ kg : ≤ 10,00

Etain, mg/ kg : ≤ 10,00

Nitrate (Na NO<sub>3</sub>), mg/ kg : ≤ 28,00

Nitrite (Na NO<sub>2</sub>), mg/ kg : ≤ 0,5

## ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes totaux, UFC/g : ≤ 10 000

Coliformes, UFC/g : ≤ 50

Germes pathogènes : Absence

## Conditionnement

Boîte de 390 g

Carton 390 g x 24 boîtes

2550 cartons dans un conteneur 20'

Boîte de 1 kg

Carton 1 kg x 24 boîtes

1000 cartons dans un conteneur 20'

## Conservation / Stockage

Date de durabilité minimale : 15 mois

Conserver dans un endroit sec et frais.

## Origine

Malaisie ou Europe

## Délais de production

4 à 6 semaines

POUR PLUS D'INFORMATION, MERCI DE CONTACTER NOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE

