

# Lait entier instantané en poudre 26/28% LACSTAR - avec vitamines

لاكستار حليب كامل الدسم مغنى بالفيتامينات  
ADPI Extra Grade

SPECIFICATION N° LAC IV - 283 // Version : Juillet 2005 // Révisé : Janvier 2016



Le lait entier en poudre instantané vitaminé LACSTAR, est élaboré à partir de lait frais de vache, et séché dans les usines les plus modernes d'Europe, d'Océanie et d'Amérique Latine avec le système spray.

## PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur :** Blanc crémeux  
**Goût :** Caractéristique, doux, goût légèrement crémeux ni rance, ni acide.  
**Odeur :** Franche, caractéristique du lait ni rance, ni acide.  
**Aspect :** Poudre fine et homogène, libre de tout grumeaux, sans particule brûlée visible.  
**Mouillabilité :** 60 secondes max.

## Méthode

FIL 99 C :1997  
FIL 99 C :1997  
FIL 99 C :1997  
FIL 99 C :1997  
FIL 87 : 1979

## ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

**Humidité :** 3,5 % Max.  
**Matière Grasse :** 26%/28% Min.  
**Protéines (N x 6,38) :** 24% Min.  
**Cendres :** 7 % Max.  
**Lactose :** 38 % Approx.  
**Lécithine :** 0,2%  
**Vitamine A :** 1 500 IU mini  
**Vitamine D3 :** 150 IU mini  
**Acidité titrable :** 0,15 % Max.  
**Index de solubilité :** 1,00 ml Max.  
**Particules brûlées :** Disc A-max B  
**Antibiotiques et Inhibiteurs :** absent

## Méthode

FIL 26A :1993  
FIL 9C :1987  
FIL 20B :1993  
ADPI Bull. 916 : 2002  
FIL 28A :1974  
Phosphore de la lécithine  
IT.LA.040  
IT.LA.040  
FIL 86 :1981  
FIL 129A :1988  
ADPI Bull. 916 : 2002  
Delvotest

## ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

**Germes aérobies à 30° C :** 10 000 UFC/g  
**Entérobactéries (coliformes totaux) :** <10/g  
**Levures et moisissures :** 50 / g Max.  
**Clostridium sulfito-réducteur à 46° C :** 10/g  
**Staphylococcus aureus coagulasa :** absent / g  
**Salmonelle :** absent / 25 g (absent/30g pour l'Algérie)  
Des méthodes reconnues, révisées et équivalentes à celles citées peuvent être utilisées :  
FIL / ISO / AFNOR.

## Méthode

FIL 100B :1995  
FIL 73B :1998  
FIL 94B :1991  
ISO 15213  
FIL 60A :1978  
FIL 93B :1995

## Conditionnement

Sacs blancs 3/4 plis papier  
1 pli interne en polyéthylène thermo-soudé  
Sac 10kg / 25kg  
Etuils de 330g/400g/500g  
Sachets de 20g à 400g  
Boites de 400g/900g/1800g/2500g

## Conservation / Stockage

Minimum 12 mois date de production  
24 mois avec un conditionnement sous gaz inerte ou pour les petits conditionnements  
Conserver dans un endroit sec et frais, 25° C Max.

## Marquage - Identification

Nom du produit / Matière Grasse / humidité  
Marque: LACSTAR ou marque producteur  
Exportateur: PROLAC - France  
Numéro de Lot  
Dates de production et d'expiration  
Estampille sanitaire de l'usine de production

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

