



SPECIFICATION N° LAC UHT // Version : Janvier 2021 // Révisé : Février 2021



Le lait frais est 100% origine France. Ce lait est issu d'un écrémage maîtrisé. Aucun ingrédient, aucun additif.

## DENOMINATION DU PRODUIT

Lait demi-écrémé stérilisé UHT

## LISTE DES INGREDIENTS

Lait demi-écrémé

## PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur :** Coloration Homogène blanche à beige

**Goût :** Typique d'un lait demi-écrémé stérilisé

**Odeur :** Typique d'un lait demi-écrémé stérilisé

**Aspect :** Homogène, lisse

## VALEURS NUTRITIONNELLES INDICATIVES

	Unité	Pour 100mL	% VNR pour 100mL*
Energie	kcal/kJ	46/195	2,3%
Matières grasses	g	1,55	2,2%
dont acides gras saturés	g	1	5%
Glucides	g	4,8	1,8%
dont sucres	g	4,8	5,3%
Protéines	g	3,3	6,6%
Sel	mg	0,13	2%
Calcium	mg	120	12%

\*Valeur Nutritionnelle de Référence pour un adulte (8400kJ/200kcal)

## ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale : < 10 UFC/0,1mL

## Conditionnement

Bouteille PEHD 500mL

Carton de 12 x 500mL

2500 cartons dans un conteneur 20'

3955 cartons dans un conteneur 40'

## Transport / Conservation / Stockage

Avant ouverture, à conserver à température ambiante.

Date de durabilité minimale : 10 mois

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à utiliser dans les 5 jours.

Ne pas congeler.

## Origine

France

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

