

#### Oresto Food Partners cv

Sint-Truidersteenweg 402/2 | 3500 Hasselt Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65 <u>www.orestofoodpartners.be</u>

# **LAIT ENTIER PE EAN 54 200532 0732 7**FICHE TECHNIQUE – 06/01/2023

Ingrédients : LAIT entier au lait de pâturage.

# Valeurs nutritionelles par 100 ml

Valeurs nutritionelles	271,7 kJ
	64,9 kcal
Glucides	4,7 g
- Dont sucres	4,7 g
Matières grasses	3,6 g
- Dont acides gras saturés	2,1 g
Protéines	3,3 g
Sel	0,12 g

## **Allergènes** + = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	-
Arachides	-
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de	-
10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO 2	
Lupin	-
Mollusques	-

#### Dénomination du produit

Lait entier stérilisé



#### Oresto Food Partners cv

Sint-Truidersteenweg 402/2 | 3500 Hasselt Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65 <u>www.orestofoodpartners.be</u>

# LAIT ENTIER PE EAN 54 200532 0732 7

FICHE TECHNIQUE - 06/01/2023

### Emballage individuel

Contenu	1 L
Poids net	1,028 kg
Poids brut	1,062 kg
Emballage primaire	Bouteille en polyéthylène
Unité de vente	15x1 L
Nombre de suremballages par palette	54

#### Recommandations de conservation et de l'usage

Température de conservation	Ambiante (< 30°C)
Validité	9 mois après la date de production
Après ouverture	Conservation limité (max 3 jours) au
	réfrigérateur (max 7°C)

### Caractéristiques organoleptiques

Goût, odeur, couleur : typique pour le lait entier stérilisé

Texture: liquide

#### Caractéristiques chimiques

рН	Min. 6,5
Matières grasses	Min. 1,5%
Point de congélation	Min. 510°C

# Caractéristiques microbiologiques

Microbiologiquement stable (1662/2006/EC)	
Listeria monocytogenes (fin de production)	Absent dans 25 ml (2073/2005/EC)
Salmonella spp	Absent pour 25 ml

#### Déclaration d'OMG

Ce produit ne contient pas d'ingrédients d'origine OMG (2001/18/CE, 1829/2003/CE, 1830/2003/CE et 1946/2003).



#### Oresto Food Partners cv

Sint-Truidersteenweg 402/2 | 3500 Hasselt Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65 www.orestofoodpartners.be

# **LAIT ENTIER PE EAN 54 200532 0732 7**FICHE TECHNIQUE – 06/01/2023

#### Déclaration d'irradiation

Ce produit n'est pas et ne contient pas d'ingrédients irradiés (1999/2/CE).

#### Déclaration de contaminants et résidus

Ce produit est conforme à la législation européenne concernant des contaminants et résidus:

- contamination radioactivité (Dir.2016/52/CE)
- pesticides et biocides (396/2005/CE, 2009/128/CE, 1107/2009, 528/2012)
- médecines vétérinaires et promoteurs de croissances (470/2009/CE, 96/23/CE, 1831/2003/CE, 37/2010/CE, 2001/82CE)
- teneur maximale métaux lourds, aflatoxine M1, dioxine et PCB selon la Directive 1881/2006/CE

Ce produit n'est pas en ne contient pas du matériel nano (selon Recommandation 2011/696/UE, Règlement 1169/2011/UE et Règlement 2015/2283/UE).

# Déclaration de conformité des matériaux et objets d'emballage destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Tous les matériaux et objets d'emballage en contact avec les produits alimentaires sont conformés à les règlements Européens 1935/2004, 2023/2006 et 10/2011.