



LACTEL PROFESSIONNEL Lait UHT Entier Outre 10L



- Economique : peu de perte matière pour amener le produit « à la nappe » ,
- La saveur et les bienfaits nutritionnels du lait stérilisé.
- Un format idéal pour les collectivités.
- Une sécurité bactériologique optimale grâce au traitement UHT



Lait

Produit

Dénomination légale	Lait entier stérilisé UHT		
Ingrédients	LAIT entier de vache		
Origine du lait	France		
DDM garantie entrepôt	90 jours		
Conditions de conservation	Stocker de préférence au frais (+18°C maximum). Eviter les variations brutales et répétées de température. NE PAS CONGELER		
Conservation après ouverture	A conserver au réfrigérateur et à utiliser dans les 3 jours.		
Code article	302130_01		
EAN 13	3428202331703		
DUN 14	13428202331700		
OGM	<0.9% conformément à la réglementation		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés.		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	23,5	x	26 x 19

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 250g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	269 kJ 64 kcal	673kJ 160kcal	3,2% 3,2%	8% 8%
Matières grasses :	3,6 g	9.0g	5,1%	13%
dont acides gras saturés :	2,2 g	5.5g	11%	28%
Glucides :	4,8 g	12g	1,8%	5%
dont sucres :	4,8 g	12g	5,3%	13%
Protéines :	3,2 g	8.0g	6,4%	16%
Sel :	0,11 g	0.28g	1,8%	5%
Calcium :	120 mg	300mg	15%	38%

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

Colisage	10 Litres		
Nombre d'unités par colis	10 Litres		
Dimensions (L x l x h en cm)	23,5	x	19 x 26
Poids net / brut (kg)	10.275	/	10.62
Palettisation			
Nombre de colis par couche	20		
Nombre de couches par palette	4		
Nombre de colis par palette	80		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80 x 119
Poids net / brut (kg)	826.4	/	875.8

FR
35.131.001
CE

SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE

Certifications : ISO 14001, ISO 22000, IFS

Date de mise à jour : 02/11/2023 Date d'édition : 21/11/2023

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 359 076 991 - RCS Rennes