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 et à son bouchon à clips.

Produit

Dénomination légale	Lait entier stérilisé UHT
Ingrédients	LAIT entier de vache
Origine du lait	France
DDM garantie entrepôt	60 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	
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 d'édition : 25/11/2024
Date de mise à jour : 06/02/2024
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes