



Poudre de lait entier Inst Président Professionnel 10KG



Méthode de reconstitution (13%): ajouter 1 volume de poudre à 6 volumes d'eau ou 130g dans 1L d'eau



Lait

Produit

Dénomination légale	Poudre de lait entier instantanée		
Ingrédients	Poudre de LAIT entier, émulsifiant : lécithine de SOJA, stabilisants : phosphate de sodium (E339), citrate de potassium (E332).		
Origine du lait	France		
DDM garantie entrepôt	6 mois		
Conditions de conservation	A conserver dans un local propre, sec et tempéré, (25°C maxi), éloigné de toutes sources de goûts et d'odeurs parasites.		
Code article	302169 01		
EAN 13	3428202333905		
DUN 14	13428202333902		
OGM	<0,9% conformément à la réglementation		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés, soja et dérivés.		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	59	x	50 x 13

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 125g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	2084 kJ 498 kcal	2605kJ 623kcal	25% 25%	31% 31%
Matières grasses :	26 g	33g	37%	46%
dont acides gras saturés :	17 g	21g	85%	106%
Glucides :	41 g	51g	16%	20%
dont sucres :	41 g	51g	46%	57%
Protéines :	25 g	31g	50%	63%
Sel :	1,00 g	1.3g	17%	21%

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

Conditionnement

Colisage	1 sac = 1 colis		
Nombre d'unités par colis	1		
Dimensions (L x l x h en cm)	59	x	50 x 13
Poids net / brut (kg)	10	/	10.12
Palettisation			
Nombre de colis par couche	6		
Nombre de couches par palette	10		
Nombre de colis par palette	60		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80 x 130
Poids net / brut (kg)	600	/	632

FR 49.276.001 STE INDUSTRIELLE DE SAINT FLORENT (Poudres)
CE Certification : FSSC 22000

FR 53.084.014 Célia - Laiterie de Craon
CE Certification : FSSC 22000