

Poudre de lait entier Sans Lecithin 25KG



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		
Ingrédients	Poudre de LAIT entier.		
Origine du lait	Produit non concerné par le décret		
DLUO garantie entrepôt	6 mois		
Conditions de conservation	A conserver dans un local propre, sec et temperé, (25°C maxi), éloigné de toutes sources de goûts et d'odeurs parasites.		
Code article	302172 01		
EAN 13	3428202334209		
DUN 14	13428202334206		
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)	84	x	55 x 18

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 :	24 g	30g	50%	60%
Sel :	1,00 g	1.3g	17%	21%

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

Conditionnement

Colisage			
Nombre d'unités par colis	1 sac = 1 colis		
Dimensions (L x l x h en cm)	84	x	55 x 18
Poids net / brut (kg)	25	/	25.3
Palettisation			
Nombre de colis par couche	3		
Nombre de couches par palette	10		
Nombre de colis par palette	30		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80 x 170
Poids net / brut (kg)	750	/	778.2

FR
49.276.001
CE

STE INDUSTRIELLE DE SAINT FLORENT (Poudres)

Certifications : FSSC 22000, ISO 14001

FR
53.084.014
CE

Célia - Laiterie de Craon

Certifications : FSSC 22000, ISO 14001