



LACTEL PROFESSIONNEL Lait UHT Demi-écrémé Outre 10L



- 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 vis.



Lait

Produit

Dénomination légale	Lait demi-écrémé stérilisé UHT		
Ingrédients	LAIT demi-écrémé		
Origine du lait	France		
DDM garantie entrepôt	90 jours		
Conditions de conservation	Stocker de préférence au frais. 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	38201	31	
EAN 13	3428200004340		
DUN 14	03428270434313		
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	19 x 26

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100mL	par portion de 250mL	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	192 kJ 46 kcal	480kJ 115kcal	2,3% 2,3%	6% 6%
Matières grasses :	1,5 g	3.8g	2,1%	5%
dont acides gras saturés :	1,0 g	2.5g	5,0%	13%
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 (ka)	10,295 / 10.64
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 120
Poids net / brut (ka)	823.6 / 851

FR 35.131.001 CE
SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE
Certifications : ISO 14001, ISO 22000, IFS

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

Date de mise à jour : 29/07/2022 Date d'édition : 01/08/2022
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes