



LACTEL PROFESSIONNEL Lait UHT Entier 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 entier stérilisé UHT		
Ingrédients	LAIT de vache.		
Origine du lait	France		
DLUO 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	38202	31	
EAN 13	3428200004364		
DUN 14	03428270436317		
OGM	Non		
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 100g	par portion de 200g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	269 kJ 64 kcal	538kJ 128kcal	3,2% 3,2%	6% 6%
Matières grasses :	3,6 g	7.2g	5,1%	10%
dont acides gras saturés :	2,2 g	4.4g	11%	22%
Glucides :	4,8 g	9.6g	1,8%	4%
dont sucres :	4,8 g	9.6g	5,3%	11%
Protéines :	3,2 g	6.4g	6,4%	13%
Sel :	0,11 g	0.22g	1,8%	4%
Calcium :	120 mg	240mg	15%	30%

* 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 120
Poids net / brut (kg)	822 / 850

FR
35.131.001
CE

SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE

Certifications : ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, IFS