



**LACTEL PROFESSIONNEL Lait Demi-écrémé Pasteurisé  
Outre 20L**



- La saveur et les bienfaits nutritionnels du lait pasteurisé.
- Un format adaptés pour les laboratoires de boulangeries pâtisseries ou les collectivités.

**Lait**

**Produit**

Dénomination légale	Lait pasteurisé demi-écrémé		
Ingrédients	LAIT demi-écrémé		
Origine du lait	France		
DLC garantie entrepôt	14 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +6°C.		
Conservation après ouverture	A conserver au froid (+6°C maximum) et à consommer sous 24 heures.		
Code article	38213 01		
EAN 13	3428200376201		
DUN 14	03428203762025		
OGM	Non		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	24	x	23 x 40

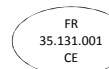
**Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes**

	Pour 100g	par portion de 200g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	192 kJ 46 kcal	384kJ 92kcal	2,3% 2,3%	5% 5%
Matières grasses :	1,5 g	3.0g	2,1%	4%
dont acides gras saturés :	1,0 g	2.0g	5,0%	10%
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**

Collisage	
Nombre d'unités par colis	
Dimensions (L x l x h en cm)	x x
Poids net / brut (kg)	/
Palettisation	
Nombre de colis par couche	15
Nombre de couches par palette	2
Nombre de colis par palette	30
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 95
Poids net / brut (kg)	618,6* / 664*



SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE

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