

- DESCRIPTION:** Lait en poudre demi écrémé 14%.
- INGRÉDIENTS :** Lait demi-écrémé 14 %
- PROCESSUS D'ÉLABORATION :** Granulation du produit par injection de vapeur et séchage ultérieur dans un tunnel continu. Le produit séché est tamisé et transporté par des moyens automatisés vers la zone de conditionnement où il est automatiquement distribué dans des conteneurs de matières alimentaires.
- SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES :** Granulés et réguliers, de couleur blanc ivoire avec une odeur et une saveur typiques de lait.
- ALLERGÈNES:**

ALLERGÈNES :	PRÉSENCE	TRACES
Céréales avec gluten et dérivés	--	--
Crustacés et produits de crustacés	--	--
Oeufs et ovoproduits	--	--
Poisson et produits à base de poisson	--	--
Arachides et produits à base d'arachides	--	--
Soja et produits à base de soja	--	--
Lait et ses dérivés	OUI	--
Noix et dérivés	--	--
Céleri et produits dérivés	--	--
Moutarde et produits dérivés	--	--
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	--	--
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg (SO2)	--	--
Lupin et produits dérivés	--	--
Mollusques et produits à base de mollusques.	--	--

- OGM :** Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ni d'additifs ou d'ingrédients issus d'OGM, conformément au règlement CEE 1829/2003.
- IRRADIATION :** Aliments non irradiés.
- AVANT CONSOMMATION :** A consommer avant la date imprimée sur le contenant ou sur l'étiquette. 18-19 mois à compter de la date de fabrication.
- FORMATS D'EMBALLAGE :** Sacs constitués d'un film de polypropylène laminé avec du polyester métallisé et du PELD transparent.
- ENTREPOSAGE :** Entreposer dans des endroits frais et secs, toujours dans son emballage d'origine et à l'écart de toute zone présentant un potentiel d'humidité. Les locaux de stockage seront exempts d'insectes, de rongeurs, d'oiseaux, d'autres animaux et de substances toxiques.
- UTILISATION PREVUE DU PRODUIT :** Dissolution dans l'eau chaude, particulièrement indiquée pour les machines automatiques, et peut être utilisée par le consommateur final à raison de 10 g de produit pour 100 ml d'eau.
- CONTRÔLE QUALITÉ :** Laqtia S.L. a mis en place un système HACCP qui implique des contrôles des matières premières, des processus de production et des produits finis. Laqtia S.L est certifiée IFS

13. INFORMATIONS LOGISTIQUES

Carton de 5 kg:

Palet	Poids par sac (kg)	Unite par carrton	Poids par carton (kg)	Carton par pale	Poids par pale(kg)
Europeo	500g	10	5 kg	72	360kg

*En conteneyr de 40'HC → 480 kg poids par palet

14. CONTRÔLE QUALITÉ : Laqtia S.L. a mis en place un système HACCP qui implique des contrôles des matières premières, des processus de production et des produits finis. Laqtia S.L est certifiée IFS

15. AUTORISATION SANITAIRE : L'entreprise est inscrite au Registre Général Sanitaire Alimentaire sous le numéro 15.05471/TO.

Origine du lait : Union Européenne.

Pays de transformation : Espagne.

16. SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

PARÁMETRO	LIMITE
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc/g
Salmonelle	Non detectado/25 g
Listeria monocytogenes	Non detectado/25 g

17. INFORMATIONS NUTRITIONNELLES:

	en 100g
Valeur énergétique	1785 kJ/ 424 Kcal
Matières grasses totales	14 g
dont gras saturés	8,8 g
Glucides	47,7 g
dont sucres	42,2 g
Protéine	33 g
Sel	0,7 g
Vitamine A	188,3 ug
Vitamine D	0,1 ug
Calcium	1050 mg

Préparé par :

Carmen Mármol
Mai 2022

Approuvé par :

Alfonso López
Mai 2022