

DATE : 10/02/2017


**FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATA SHEET**
**Poudre de lait entier (15g x 200)
Whole milk powder (15g x 200)**


FOURNISSEUR / SUPPLIER: ADRESSE / ADDRESS :	SILL Le Raden 29 860 PLOUVIEN FRANCE
TELEPHONE / PHONE NUMBER :	+33 2-98-40-90-30
SITE DE FABRICATION DU PRODUIT / FACTORY SITE :	SILL Le Raden 29 860 PLOUVIEN FRANCE
N° d'Agrément Sanitaire / EC Number :	FR 29.209.090 CE
DENOMINATION DU PRODUIT : PRODUCT NAME :	Poudre de lait entier (15g x 200) Whole milk powder (15g x 200)
GENCOD/CODE ARTICLE :	AS0703102000
DESCRIPTION DU PRODUIT : Poudre de lait entier, 26% de matière grasse PRODUCT DESCRIPTION : Whole milk powder, 26% Fat	
CONDITIONNEMENT : Duplex composé d'une couche de polyéthylène et d'une couche de papier aluminisé, fermeture étanche par thermosoudure. Système d'ouverture facile.	
PACKAGING : Duplex made from PE and aluminium. Thermosealing. Easy open	
INGREDIENTS : Poudre de lait entier Lait collecté et transformé par nos soins en France, à la pointe de la Bretagne.	
INGREDIENTS LIST : Whole milk powder <i><u>Ne convient pas à l'alimentation des nourrissons de moins de 12 mois</u></i> <i><u>Not suitable for babies food under 12 months</u></i>	
CONDITIONS DE CONSERVATION : ** A conserver dans un endroit frais, propre et sec	
STORAGE CONDITIONS : ** Store in a clean, dry and fresh place	
DLUO à la date de fabrication / BEST BEFORE after manufacturing : 18 mois / 18 months	
CONSEILS DE MISE EN OEUVRE : Verser 125 g de poudre dans 1l d'eau chaude mais non bouillante	
COOKING INSTRUCTIONS : Pour 125 g of powder into 1L of hot but not boiling water	

DATE : 10/02/2017


**FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATA SHEET**
**Poudre de lait entier (15g x 200)
Whole milk powder (15g x 200)**

ALLERGENES PRESENTS / ALLERGENS IN PRODUCT (according regulation EC 1169/2011)

	Presence	Absence
Gluten et dérivés / Cereals with gluten		x
Crustacés et dérivés / Crustaceans and derivatives		x
Oeufs et dérivés / Eggs and egg products		x
Poissons et dérivés / Fishes and derivatives		x
Arachides et dérivés / Peanut and derivatives		x
Soja et dérivés / Soya bean and derivatives		x
Lait et dérivés (lactose) / Milk and derivatives (including lactose)	x	
Fruits à coques et dérivés / Nuts and derivatives		x
Céleri et dérivés / Celery and derivatives		x
Moutarde et dérivés / Mustard and derivatives		x
Sésame et dérivés / Sesame seeds and derivatives		x
Sulfites et anhydride sulfureux à une concentration > 10 ppm dans le produit fini / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations > 10 ppm in the finished product		x
Mollusques et dérivés / Molluscs and derivatives		x
Lupin et dérivés / Lupine and derivatives		x

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g / NUTRITION FACTS for 100g

Energie / Energy value	2030 kJ / 490 kcal
Matières grasses / Fat	26 g
dont acides gras saturés/ of which saturates	16,5 g
Glucides / Carbohydrate	38 g
dont sucres / of which sugars	38 g
Fibres alimentaires / Fibre	0 g
Protéines / Protein	25 g
Sel / Salt	0,9 g

valeurs issues de tables / values from tables

Minéraux / minerals	Pour 100g / for 100g
Calcium / Calcium	965 mg ⁽¹⁾
Phosphore / Phosphor	703 mg ⁽²⁾

(1) Soit environ 121% des AQR (Apports Quotidiens recommandés)

(2) Soit environ 100% des AQR (Apports Quotidiens recommandés)

DATE : 10/02/2017



FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET

Poudre de lait entier (15g x 200)
Whole milk powder (15g x 200)



CARACTERISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES / PHYSICAL and CHEMICAL PARAMETERS

Critères / Criteria	Valeurs / values	Tolérance
Teneur en eau / Water content	≤ 5 %	
Protéines/Proteins ⁽²⁾	>25 %	
Matière grasse/Fat ⁽¹⁾	≥26 %	
Cendres/Ashes ⁽¹⁾	<6,5 %	
Lactose	36 – 39 %	
Acidité titrable / Titrable acidity ⁽¹⁾	≤0,16%	
pH (solution à 10%) ⁽¹⁾	6,5-6.7	+/- 0,1
Densité apparente/ Density ⁽³⁾	550 – 600 g/l	
Indice de propreté/Cleanliness index ⁽¹⁾	A	B
Indice d'insolubilité/unsolubility index ⁽³⁾	≤1 ml	
Inhibiteur/Inhibitors ⁽¹⁾	Absence	

(1) Analyse réalisée sur chaque lot / Analysis done on each batch

(2) Analyse réalisée sur chaque fabrication / Analysis done on each production

(3) Valeur indicative, analyse non systématique / Indicative value, non systematic analysis

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Germes / Microbiological germs	Critères / Target
Flore totale / total plate count	≤ 10 000 ufc/g (Tolerance 50000)
Enterobactéries/ <i>Enterobacteriaceae</i>	Non détecté / Not detected / g
<i>E. Coli</i>	Non détecté / Not detected / g
<i>Bacillus cereus</i>	Non détecté / Not detected / g
Staphylocoques à coagulase postive	Absence/g
<i>Salmonella</i>	Absence/25 g
ASR	≤10 ufc/g
Levures et moisissures	≤ 10 ufc/g (Tolérance ≤ 50 ufc/g)
Listeria	Absence/25 g

OGM / GMO: (according regulations EC n° 1829/2003 and EC n° 1830/2003)

Ce produit ne contient aucun ingrédients soumis aux exigences spécifiques d'étiquetage des réglementations européennes concernant les organismes génétiquement modifiés.

This product doesn't contain ingredients subject to specific labeling requirements of European regulations on genetically modified organisms.

IONISATION / IONIZATION :

Produit garanti sans ingrédients ionisés / Product without irradiated ingredients.

COMPATIBLE HALAL / HALAL COMPLIANT :

YES

COMPATIBLE CASHER / KOSHER COMPLIANT :

YES