

LAIT ENTIER DÉLACTOSÉ

01 / IDENTITÉ ET CARACTÉRISTIQUES

Code produit	SPLID1K
Formats disponibles	SPLID1K · 1 kg · Sachet
Origine	Finlande
Pays de conditionnement	Italie

Le produit

Lait entier en poudre délactosé obtenu par séchage par atomisation de lait de vache pasteurisé, avec élimination partielle du lactose par filtration et hydrolyse enzymatique du lactose résiduel en glucose et galactose.

Ingrédients

LAIT entier en poudre, lactase

Utilisation

Utilisation et dosage	Large utilisation dans l'industrie alimentaire, y compris confiserie, glacerie, produits laitiers, plats cuisinés, desserts, chocolat, boissons lactées, produits de boulangerie sans gluten, substituts nutritionnels. Pour obtenir 1 litre de lait liquide : 900 g d'eau et 100 g de lait entier en poudre
Avertissements	Produit destiné à l'alimentation humaine à usage industriel et professionnel. Ne pas administrer aux enfants de moins de 12 mois.

Conservation et emballage

Durée de conservation	18 mois à partir de la date de production.
Conditions de conservation	Conserver dans un endroit frais et sec. Après chaque utilisation, refermer l'emballage et garder dans un environnement propre et frais. Utiliser des outils parfaitement propres et secs. Vérifier l'état de conservation avant chaque utilisation.
Matériaux d'emballage	sachet : LDPE90 ; étiquette : PAP22

Indications environnementales	PLASTIQUE. Vérifiez les consignes de votre commune. Il est déclaré que les matériaux utilisés pour l'emballage du produit sont conformes aux règlements de l'Union Européenne et adaptés au contact direct avec les aliments. La déclaration de conformité originale est disponible sur demande.
--------------------------------------	--

Déclarations

NON-OGM : ce produit ne contient pas, n'est pas constitué et n'est pas obtenu à partir d'organismes génétiquement modifiés, conformément au Règlement CE 1829/2003 et Règlement CE 1830/2003 et modifications ultérieures. Produit non dangereux dans des conditions normales d'utilisation.

PESTICIDES ET CONTAMINANTS : conforme au Règlement CE 396/2005 pour les limites maximales de résidus (LMR) de pesticides et au Règlement EU 915/2023 pour la présence de métaux lourds, mycotoxines et contaminants de procédé.

SANS GLUTEN : conformément au Règlement CE 828/2014, peut être étiqueté comme "Sans gluten" car le produit peut contenir des contaminations accidentelles de gluten jusqu'à un maximum de 20 mg/kg.

SANS LACTOSE : comme ingrédient, ne présente pas de lactose, possibles traces <0,1%

LAIT ENTIER DÉLACTOSÉ

02 / VALEURS ET SPÉCIFICATIONS

Informations nutritionnelles pour 100 g

Paramètre	Valeur
Énergie (kJ)	2068
Énergie (kcal)	500
Matières grasses (g)	26
dont saturées (g)	15
Glucides (g)	32
dont sucres (g)	0,0
Fibres (g)	0,0
Protéines (g)	32
Sel (g)	0,7

Analyses et paramètres spécifiques

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Chimico-physiques Protéines (Kjeldahl)	>30,0	%	1099
Chimico-physiques Matières grasses	>26,0	%	2099
Chimico-physiques Lactose	<0,1	%	3409
Chimico-physiques Humidité (80°C 5h)	<3,5	%	
Chimico-physiques pH (solution 10%)	6.4-6.8		
Chimico-physiques Indice d'insolubilité	<2	ml	
Chimico-physiques Cendres	<6,5	%	

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Microbiologiques Numération totale à 30°C	<10000	ufc/g	
Microbiologiques Moisissures et levures	<100	ufc/g	
Microbiologiques Enterobacteriaceae	<10	ufc/g	
Microbiologiques Bacillus cereus	<100	ufc/g	
Microbiologiques Salmonella	Absente/1kg		
Microbiologiques Staphylocoques coag. (+)	<10	ufc/g	
Chimico-physiques Indice de particules carbonisées	min. B		

LAIT ENTIER DÉLACTOSÉ

03 / ALLERGÈNES

Allergènes et produits dérivés

Trois informations distinctes : présence dans le produit, présence dans l'établissement et risque de contamination croisée. "À vérifier" n'indique pas une absence.

Catégorie	Dans le produit	Dans l'établissement	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten	Non	Non	Non
Crustacés	Non	Non	Non
Œufs	Non	Non	Non
Poisson	Non	Non	Non
Arachides	Non	Non	Non
Soja	Non	Non	Non
Lait (y compris lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque	Non	Non	Non
Céleri	Non	Non	Non
Moutarde	Non	Non	Non
Graines de sésame	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites	Non	Non	Non
Lupin	Non	Non	Non
Mollusques	Non	Non	Non

Contient du LAIT

Catégories de l'annexe II du Règ. UE 1169/2011. Pour les céréales et fruits à coque, les espèces et éventuelles exemptions doivent être précisées en notes. Pour les sulfites, l'évaluation fait référence au seuil applicable exprimé en SO₂.

Informations complémentaires

Les indications présentes dans cette fiche, bien qu'exactes et rédigées au mieux de nos connaissances actuelles, ont uniquement un caractère informatif et dégagent Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité concernant l'utilisation inappropriée du produit en question.