

LAIT ÉCRÉMÉ DÉLACTOSÉ

01 / IDENTITÉ ET CARACTÉRISTIQUES

Code produit	SPLMD1K
Formats disponibles	SPLMD1K · 1 kg · Sachet
Origine	FINLANDE
Pays de conditionnement	ITALIE

Le produit

Lait en poudre écrémé sans lactose obtenu par atomisation du lait écrémé pasteurisé, dont le lactose est partiellement éliminé par filtration puis le résidu hydrolysé en glucose et galactose. Peut être utilisé comme un lait en poudre écrémé classique, avec une teneur en protéines plus élevée et une tendance à la caramélisation.

Ingrédients

LAIT écrémé, lactase

Utilisation

Emploi et dosage	Adapté à une utilisation courante dans l'industrie alimentaire (avec effet naturellement sucrant et protéines élevées) : confiserie, desserts, glaces, produits de boulangerie, suppléments nutritionnels en poudre, aliments pour animaux. Pour obtenir 1 l de lait liquide : 900 g d'eau et 100 g de lait 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 compter de la date de production si conservé dans un endroit frais et sec.
Conditions de conservation	Conserver dans un endroit frais et sec. Après chaque utilisation, refermer le sachet et le maintenir dans un environnement propre et frais. Manipuler uniquement avec des instruments parfaitement propres et secs. Avant chaque utilisation, vérifier l'état de conservation du produit.

Matériaux de l'emballage	Sachet : LDPE90 ; étiquette : PAP22.
Indications environnementales	PLASTIQUE. Vérifier les dispositions de votre commune. Il est déclaré que les matériaux utilisés pour l'emballage du produit sont conformes à la réglementation de l'Union Européenne et aptes au contact direct avec les aliments. La déclaration de conformité originale est disponible sur demande.

Déclarations

NON-OGM : le présent produit ne contient pas, n'est pas composé ni 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 niveaux maximaux de résidus (LMR) de pesticides et au Règlement EU 915/2023 pour la présence de métaux lourds, mycotoxines et contaminants de process.

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

SANS LACTOSE : en tant qu'ingrédient, il ne contient pas de lactose, possibles traces <0,1%

LAIT ÉCRÉMÉ DÉLACTOSÉ

02 / VALEURS ET SPÉCIFICATIONS

Informations nutritionnelles pour 100 g

Paramètre	Valeur
Énergie (kJ)	1533
Énergie (kcal)	361
Matières grasses (g)	0.9
dont acides gras saturés (g)	0.5
Glucides (g)	41
dont sucres (g)	41
Fibres (g)	0,0
Protéines (g)	47
Sel (g)	0.95

Analyses et paramètres spécifiques

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Physico-chimiques Lactose	$\leq 0,1$	%	3380/3400
Physico-chimiques Protéines	$\geq 45,5$	%	1070/1011/1099
Physico-chimiques Cendres	$\leq 8,7$	%	4060/4020/4011/4099
Physico-chimiques Humidité (80°C)	5,3	%	5270/5230/5299
Physico-chimiques Matières grasses	$\leq 1,5$	%	2070/2010/2099
Physico-chimiques pH (10% solution)	6,4-6,8		5310
Physico-chimiques Indice de solubilité	$\leq 1,25$	ml	

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Physico-chimiques Indice de particules carbonisées	min. B		
Microbiologiques Décompte bactérien total 30 °C	<10000	ufc/g	
Microbiologiques Décompte bactérien total 55 °C	<5000	ufc/g	
Microbiologiques Entérobactéries	<10	ufc/g	
Microbiologiques Bacillus cereus	<100	ufc/g	
Microbiologiques Staphylocoques à coagulase positive	<10	ufc/g	
Microbiologiques Levures	<50	ufc/g	
Microbiologiques Moisissures	<50	ufc/g	
Microbiologiques Salmonelle	absent/1kg		
Microbiologiques Décompte des spores aérobie incubées à 55°C, préchauffage à 100°C pendant 30 minutes.	<1000	ufc/g	
Microbiologiques Spores aérobie mésophiles incluses, préchauffage inférieur à 30°C 100°C/30'	<1000	ufc/g	

LAIT ÉCRÉMÉ DÉLACTOSÉ

03 / ALLERGÈNES

Allergènes et produits dérivés

Trois informations distinctes : présence dans le produit, présence dans l'usine et risque de contamination croisée.

“À vérifier” ne signifie pas absence.

Catégorie	Dans le produit	Dans l'usine	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 le 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 Rég. UE 1169/2011. Pour les céréales et les fruits à coque, les espèces et d'éventuelles exemptions doivent être précisées dans les notes. Pour les sulfites, l'évaluation se réfère au seuil applicable exprimé comme SO₂.

Informations complémentaires

Les informations indiquées dans cette fiche, bien qu'exactes et établies au mieux de nos connaissances actuelles, sont fournies à titre strictement informatif et déchargent Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité concernant une utilisation inappropriée du produit concerné.