



# PA LAT 2/20 IC

**Description du produit:** Le Pa Lat 2/20 IC est idéal dans la fabrication de crèmes glacées. Ce produit peut être utilisé également dans la fabrication de biscuits, boulangerie-pâtisserie, sauces, yoghourt, desserts ou même la crème.

## Données chimiques

Paramètres	Valeurs cibles	Valeurs max.	Méthodes
Matière grasse butyrique	2%	—	FIL ID 1996
Protéines	20 %	—	Dumas/ESNG
Hydrate de C.	68 %	—	Par différence
Humidité	4 %	—	FIL 26
Cendres	6 %	—	2 hrs 530 °C
—	—	—	—
—	—	—	—

## Données physiques

Paramètres	Valeurs indicatives	Méthodes
Couleur	Blanc-crème	Références propres
Goût	frais	Références propres
Filtration	Disc A, disc B max	ADPI
Solubilité	1.5 ml	ADPI
—	—	—
—	—	—

## Données microbiologiques

Types	Valeurs moyennes	Valeurs max.	Méthodes
Flore aérobie mésophile totale/g	10.000	<50.000	FIL 100B
Levures et moisissures/g	<50	<100	FIL 94B
Staphylococcus/g (n=5,c=2,m=10, M=100)	0	<100	FIL 60A
Salmonelles/25g (n=5,c=0)	Absent	Absent	FIL 93 B
Enterobacteriaceae/g (n=5,c=0)	<10	10	ISO 7402
—	—	—	—
—	—	—	—

## Données nutritionnelles

Types (g/100g) sur le produit	Valeurs indicatives	Méthodes
Valeur énergétique g/100g (KJ/Kcal)	1578 /371	Calcul
Protides	20	Calcul
Glucides	68	Calcul
Di-saccharides	68	Calcul
Poly-saccharides	—	Calcul
Lipides.	2	Calcul
Acides gras saturés	1,2	Calcul
Acides gras insaturés	0,8	Calcul
Acides gras trans.	0,04	Calcul
Cholesterol	0,08	Calcul
Fibres alimentaires	—	Calcul
Sodium	0,54	Calcul
Calcium	0,69	Calcul
Magnésium	0,11	Calcul
Potassium	1,11	Calcul

## Ingrédients

Composants naturels du lait, protéines de lait

## Remarque importante

Ces valeurs sont données à titre indicatif. Elles ne sont ni un certificat de qualité, ni un certificat d'analyse. Ce produit est conforme à la norme 2007/61/CE et au Codex standard 207-1999

L'utilisation alimentaire de ce produit pouvant varier d'un pays à l'autre, la législation locale en vigueur devra être consultée.

Ce produit peut être utilisé dans la production d'alimentation infantile inférieure à 6 mois uniquement sous la responsabilité du producteur du formulateur final qui a vérifié sous les paramètres de qualité avant production.

SPECIFICATION : Pa Lat 2/20 IC	SP 21	Référence produit : 3566
Emis par : Service commercial	Date: 16/11/2016	Page 1 / 2

## Agents allergènes

selon la directive EC 2000/13 et EC 2003/89

**Agents** 1 2 3

1 = présent dans le produit comme ingrédient  
2 = présent dans l'usine et utilisé sur la même ligne de production avant et après un nettoyage à sec  
3 = partage le même hall de stockage.

+ = présent, - = absent, ? = pas d'information

Protéines de lait	+	+	+
Produits laitiers et dérivés	+	+	+
Œufs et produits dérivés	-	-	-
Protéines de soja et dérivés	-	-	-
Huile de Soja	-	-	-
Céréales contenant gluten et produits dérivés :			
- Blé et épeautre	-	+	+
- Seigle	-	-	-
- Orge	-	-	-
- Avoine	-	-	-
- Sarrasin	-	-	-
- Kamut	-	-	-
- Souches hybridées de ces céréales	-	-	-
Crustacés, mollusques et dérivés	-	-	-
Maïs	-	-	-
Riz	-	-	-
Cacao	-	+	+
Levure	-	-	-
Légumes secs	-	-	-
Noix et produits dérivés	-	-	-
Arachides et produits dérivés	-	-	-
Sésame et produits dérivés	-	-	-
Moutarde et produits dérivés	-	-	-
Cannelle	-	-	-
Vanilline	-	-	-
Coriandre	-	-	-
Ombellifères (anis, aneth, carvi, cerfeuil, cumin, coriandre, livèche, myrrhe)	-	-	-
Céleris et produits dérivés	-	-	-
Lupin et produits dérivés	-	-	-
Glutamate (E620-E625)	-	-	-
Sulphite (E220-E227)	-	-	-
Acide benzoïque et parabènes E210 → E219	-	-	-
Sorbates (E200-E203)	-	-	-
BHA(E320)BHT (E321)	-	-	-
Azurobine E122	-	-	-
Aspartame E951	-	-	-
Azo-couleurs	-	-	-
Tartrazine (E102)	-	-	-
Saccharose	-	-	-
Fructose	-	-	-
Colorants azoïques ( E 102, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E154, E155)	-	-	-
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 → E228) en concentrations inférieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimé en SO2	-	-	-

## Emballages

<b>Poids</b>	25 kg net
<b>Sacs</b>	multi couche de papier kraft et polyéthylènes qualité alimentaire
<b>Fermeture</b>	soudure et couture avec papier crêpe
<b>Palettes</b>	sur palettes standards, filmées
<b>Étiquettes</b>	standard BHA ou sur demande

## Stockage

Si stocké dans un endroit sec propre t°<20°C (HR <65%), à l'abri la lumière directe du soleil et des fortes odeurs en évitant le contact direct avec les murs et le sol, le produit se conserve

--- **12 mois** en sac non ouvert

## Applications

Surtout crème glacée, mais aussi biscuit, boulangerie-pâtisserie, Sauces, yoghourt, desserts et même crème.

## OGM

Ce produit ne contient pas d'ingrédient génétiquement modifié ou provenant d'organisme génétiquement modifié selon la législation 1829/2003/CE. Ce produit n'est donc pas soumis à aucune obligation d'étiquetage et de traçabilité au sens du règlement 1829-1830/2003CE

## Pesticide

Le produit répond à la législation européenne en vigueur à propos des teneurs maximales autorisées des pesticides.

Le produit répond à la législation 2005/396/CE et 2006/178/CE.

## Métaux lourds / mycotoxines / dioxines

Le produit répond à la législation européenne à propos des teneurs maximales autorisées en métaux lourds. Le produit répond à la législation 2006/1881/CE

## Ionisation / radiation

Aucun traitement par radiation n'est appliqué sur le produit et ses composants.

## Détection métaux

Tamassage: niveau 1 = 5 mm/ niveau 2 = 3 mm

Détection métallique après emballage: ferreux: 3.0 mm, non ferreux: 3.5 mm, Inox:3.5. mm

## Code douanier

0404 9023

SPECIFICATION : Pa Lat 2/20 IC	SP 21	Référence produit : 3566
Emis par : Service commercial	Dae : 16/11/2016	Page 2 / 2