



PA LAT 8/31

Description du produit : Le Pa Lat 8/31 est une préparation laitière spécialement mise au point pour la fabrication du **lait caillé au moyen du caille lait**. Cette poudre peut aussi convenir pour remplacer la poudre de lait dans toutes les applications où elle est utilisée.

Données chimiques

Paramètres	Valeurs cibles	Valeurs max.	Méthodes
Matières grasses	8 %	—	FIL 1D/1996
Protéines	31%	—	Dumas/ESNG
Hydrate de C.	50 %	—	Par différence
Humidité	4%	—	FIL 26
Cendres	7 %	—	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 max	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)	1659/396	Calcul
Protides	31	Calcul
Glucides	50	Calcul
Di-saccharides	50	Calcul
Poly-saccharides	—	Calcul
Lipides.	8	Calcul
Acides gras saturés	5	Calcul
Acides gras insaturés	3	Calcul
Acides gras trans.	0.03	Calcul
Cholesterol	0.002	Calcul
Fibres alimentaires	—	Calcul
Sodium	0,70	Calcul
Magnésium	0,12	Calcul
Potassium	1,52	Calcul
Calcium	1,40	Calcul

Ingrédients

Poudre de lait écrémé, poudre de lait entier, lactose, protéine de lait, amidon.

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 tous les paramètres de qualité avant production.

SPECIFICATION SHEET : Pa Lat 8-31	SP 21	Product reference : 3739
Issued by : Commercial Department	Date: 27/01/2017	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 SO ₂	-	-	-

Emballages

Poids	25 kg net
Sacs	multi couche de papier kraft et polyéthylènes, qualité alimentaire

Palettes sur palettes standards, filmées

Étiquettes standard BHA ou sur demande

Stockage

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

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

Applications

Prendre 200g de poudre, mélanger avec 400g d'eau 70°, ajouter 390g d'eau d'eau froide, mettre le caillé lait pour un litre préalablement dissous dans un petit peu d'eau, laisser travailler à température ambiante.

Pour l'hygiène il vaut mieux utiliser de l'eau qui a été bouillie et laisser refroidir.

Ajouter le sucre en fonction de la demande.

On obtient un caillé onctueux et au bon goût de lait.

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

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

Détection métallique après emballage: ferreux: 3.0 mm, non ferreux: 3,2 mm, Inox: 3,2. mm

Code douanier

1901 9099

SPECIFICATION SHEET : Pa Lat 8-31	SP 21	Product reference : 3739
Issued by : Commercial Department	Date: 27/01/2017	Page 2 / 2