



PA LAT 26/9 PA

Description du produit : Le Pa Lat 26/9 PA est une préparation laitière destinée au remplacement total ou partiel de la poudre de lait entier dans une large gamme d'applications telles que crèmes glacées, boulangeries-pâtisseries, biscuits, chocolats, plats préparés et même boissons lactées.

Données chimiques

Paramètres	Valeurs cibles	Valeurs max.	Méthodes
Matière grasse	26%	—	FIL ID/1996
Protéines	9 %	—	Dumas/Leco
Hydrate de C.	56 %	—	Par différence
Humidité	3 %	3.5 %	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
—	—	—
—	—	—
—	—	—

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)	50	<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)	2067/4944	Calcul
Protides	9	Calcul
Glucides	56	Calcul
Mono-saccharides	0	Calcul
Di-saccharides	56	Calcul
Poly-saccharides	0	Calcul
Lipides.	26	Calcul
Acides gras saturés	13	Calcul
Acides gras insaturés : mono poly	10 3	Calcul
Acides gras trans.	0,05	Calcul
Cholesterol	—	Calcul
Fibres alimentaires	—	Calcul
Sodium	0,57	Calcul
Calcium	0,36	Calcul
Magnésium	0,08	Calcul
Potassium	1,80	Calcul

Ingrédients

Lactose, protéines de lait, graisse végétale raffinée

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.

SPECIFICATION : Pa Lat 26/9 PA	SP 21	Référence produit : 135
Emis par : Service commercial	Date: 11/09/2014	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
Fermeture	soudure et couture avec papier crêpe
Palettes	sur palettes standards, filmées
Étiquettes	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

Pour toutes préparations en remplacement total ou partiel de la poudre de lait entier pour la boulangerie-pâtisserie, biscuiterie, confiserie, chocolaterie, crèmes glacées, plats préparés et même boissons lactées.

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 = 3 mm/ niveau 2 = 2 mm
Détection métallique après emballage: ferreux: 4.0 mm³, non ferreux: 4.5 mm³, Inox: 5. mm³

Code douanier

1901 9099 ou 2106 9098 suivant procédé de production

SPECIFICATION : Pa Lat 26/9 PA	SP 21	Référence produit : 135
Emis par : Service commercial	Date: 11/09/2014	Page 2 / 2