

DATE : 24/09/19



**FICHE TECHNIQUE**  
**TECHNICAL DATA SHEET**

**Poudre de lait demi-écrémé (10kg)**  
**Semi-skimmed milk powder (10kg)**



<b>FOURNISSEUR / SUPPLIER:</b> <b>ADRESSE / ADDRESS :</b>	SILL Le Raden 29 860 PLOUVIEN FRANCE
<b>TELEPHONE / PHONE NUMBER :</b>	+33 2-98-40-90-30
<b>SITE DE FABRICATION DU PRODUIT / FACTORY SITE :</b>	SILL Le Raden 29 860 PLOUVIEN FRANCE
<b>N° d'Agrément Sanitaire / EC Number :</b>	FR 29.209.090 CE
<b>DENOMINATION DU PRODUIT : PRODUCT NAME :</b>	Poudre de lait demi-écrémé (10kg) <i>Semi-skimmed milk powder (10kg)</i>
<b>GENCOD/CODE ARTICLE :</b>	AS0702407000
<b>DESCRIPTION DU PRODUIT :</b> Poudre de lait demi-écrémé à dissolution instantanée, 14% de matière grasse <b>PRODUCT DESCRIPTION :</b> <i>Semi-skimmed milk powder, 14% Fat</i>	
<b>CONDITIONNEMENT :</b> Sac 3 plis papier avec sachet PE interne, fermeture par thermosoudure. <b>PACKAGING :</b> <i>3 ply kraft paper and internal polyethylene bag, closed tight by welding.</i>	
<b>INGREDIENTS :</b> Poudre de lait demi-écrémé, lécithine de soja 0,2%  Origine du lait : France et/ou UE  <b>INGREDIENTS LIST :</b> <i>Semi-skimmed milk powder, soy lecithin 0,2%</i>  <i>Origin of milk : France and/or EU</i>  <p style="text-align: center;"><b><u>Ne convient pas à l'alimentation des nourrissons de moins de 12 mois</u></b> <b><u>Not suitable for babies food under 12 months</u></b></p>	
<b>CONDITIONS DE CONSERVATION :</b> ** A conserver dans un endroit frais, propre et sec  <b>STORAGE CONDITIONS :</b> ** <i>Store in a clean, dry and fresh place</i>	
<b>DLUO à la date de fabrication / BEST BEFORE after manufacturing :</b> 15 mois / 15 months	
<b>CONSEILS DE MISE EN OEUVRE :</b> Verser 115g de poudre dans 915ml d'eau chaude mais non bouillante  <b>COOKING INSTRUCTIONS :</b> <i>Pour 115g of powder into 915ml of hot but not boiling water</i>	



**FICHE TECHNIQUE**  
**TECHNICAL DATA SHEET**  
**Poudre de lait demi-écrémé (10kg)**  
**Semi-skimmed milk powder (10kg)**



**ALLERGENES PRESENTS / ALLERGENS IN PRODUCT** (according regulation EC 1169/2011)

	Presence	Absence
Gluten et dérivés / <i>Cereals with gluten</i>		<b>x</b>
Crustacés et dérivés / <i>Crustaceans and derivatives</i>		<b>x</b>
Oeufs et dérivés / <i>Eggs and egg products</i>		<b>x</b>
Poissons et dérivés / <i>Fishes and derivatives</i>		<b>x</b>
Arachides et dérivés / <i>Peanut and derivatives</i>		<b>x</b>
Soja et dérivés / <i>Soya bean and derivatives</i>	<b>x</b>	
Lait et dérivés (lactose) / <i>Milk and derivatives (including lactose)</i>	<b>x</b>	
Fruits à coques et dérivés / <i>Nuts and derivatives</i>		<b>x</b>
Céleri et dérivés / <i>Celery and derivatives</i>		<b>x</b>
Moutarde et dérivés / <i>Mustard and derivatives</i>		<b>x</b>
Sésame et dérivés / <i>Sesame seeds and derivatives</i>		<b>x</b>
Sulfites et anhydride sulfureux à une concentration > 10 ppm dans le produit fini / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations &gt; 10 ppm in the finished product</i>		<b>x</b>
Mollusques et dérivés / <i>Molluscs and derivatives</i>		<b>x</b>
Lupin et dérivés / <i>Lupine and derivatives</i>		<b>x</b>

**VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g / NUTRITION FACTS for 100g**

Energie / <i>Energy value</i>	1790 kJ / 430 kcal
Matières grasses / <i>Fat</i>	14 g
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i>	10,8 g
Glucides / <i>Carbohydrate</i>	45 g
dont sucres / <i>of wich sugars</i>	45 g
Fibres alimentaires / <i>Fibre</i>	0 g
Protéines / <i>Protein</i>	30 g
Sel / <i>Salt</i>	1,12 g

**valeurs issues de tables / values from tables**

Minéraux / <i>minerals</i>	Pour 100g / <i>for 100g</i>
Calcium / <i>Calcium</i>	1100 mg <sup>(1)</sup>
Phosphore / <i>Phosphor</i>	880 mg <sup>(2)</sup>

(1) Soit environ 138% des AQR (Apports Quotidiens recommandés)

(2) Soit environ 125% des AQR (Apports Quotidiens recommandés)



**FICHE TECHNIQUE**  
**TECHNICAL DATA SHEET**

**Poudre de lait demi-écrémé (10kg)**  
**Semi-skimmed milk powder (10kg)**



**CARACTERISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES / PHYSICAL and CHEMICAL PARAMETERS**

Critères / Criteria	Valeurs / values	Tolérance
Teneur en eau / Water content	≤ 5 %	
Protéines/Proteins <sup>(2)</sup>	≥29 %	
Matière grasse/Fat <sup>(1)</sup>	≥14 %	
Cendres/Ashes <sup>(1)</sup>	<7,5 %	
Lactose	45 %	
Acidité titrable / Titrable acidity <sup>(1)</sup>	≤0,17%	
pH (solution à 10%) <sup>(1)</sup>	6,5-6.7	+/- 0,1
Densité apparente/ Density <sup>(3)</sup>	400 – 600 g/l	
Indice de propreté/Cleanliness index <sup>(1)</sup>	A	B
Indice d'insolubilité/unsolubility index <sup>(3)</sup>	≤0,5 ml	
Inhibiteur/Inhibitors <sup>(1)</sup>	Absence	

(1) Analyse réalisée sur chaque lot / Analysis done on each batch

(2) Analyse réalisée sur chaque fabrication / Analysis done on each production

(3) Valeur indicative, analyse non systématique / Indicative value, non systematic analysis

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS**

Germes / Microbiological germs	Critères / Target
Flore totale / Total plate count	≤ 10 000 ufc/g (Tolerance 50000)
Enterobactéries/ Enterobacteriaceae	≤10 ufc/g
<i>Bacillus cereus</i>	≤50 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive / Coagulase positive staphylococcus	≤10 ufc/g (tolerance <100 ufc/g)
<i>Salmonella</i>	Absence/25 g
Levures et moisissures / Yeast and moulds	≤ 10 ufc/g (Tolérance ≤ 50 ufc/g)
Listeria	Absence/25 g

**CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES / LOGISTIC CONDITIONS**

	EAN	Code article / SILL sku code	Type et format palette / Pallet type and size	PCB / Units per carton box	Cartons par palette / Carton boxes per pallet
France	03274930103675 3274930103682	AS070240 AS0702407000	standard 80 x 120		50
Export					



**FICHE TECHNIQUE**  
**TECHNICAL DATA SHEET**

**Poudre de lait demi-écrémé (10kg)**  
**Semi-skimmed milk powder (10kg)**



**Règlementation applicable / Regulation :**

**OGM / GMO:** (according regulations EC n° 1829/2003 and EC n° 1830/2003)

Ce produit ne contient aucun ingrédients soumis aux exigences spécifiques d'étiquetage des réglementations européennes concernant les organismes génétiquement modifiés.

*This product doesn't contain ingredients subject to specific labeling requirements of European regulations on genetically modified organisms.*

**IONISATION / IONIZATION :**

Produit garanti sans ingrédients ionisés / *Product without irradiated ingredients.*

**REGLEMENTATION / REGULATIONS :**

Ce produit est conforme à la réglementation Européenne notamment les Règlements UE 1169/2011, 1924/2006 et 1925/2006.

*This product complies with the European regulations particularly regulations EU 1169/2011, 1924/2006 and 1925/2006.*

Les critères microbiologiques respectent les prescriptions décrites dans la Directive 2073/2005 et ses modifications.

*Microbiological criteria respect the through prescription described in the Directive of 2073/2005 and its amendments.*

Les valeurs guides et les valeurs limites pour les résidus de pesticides, mycotoxines, les métaux lourds, les médicaments vétérinaires et autres contaminants et les substances nocives sont respectées. Les réglementations Européennes suivantes et leurs modifications sont respectées : règlement (CE) 396/2005, règlement (CE) 470/2009, règlement (UE) 37/2010, règlement (CE) 1881/2006 toujours dans leur version en vigueur. Ce produit est exempt de matières efficaces pharmacologiques ou antibiotiques.

*The statutory guide values and limit values for residues of pesticides, mycotoxines, heavy metals, veterinary drugs and other contaminants and harmful substances are observed. The European food law requirements with their current extensions and changes are fulfilled. These are particularly the Regulation (EC) 396/2005, Regulation (EC) 470/2009, Regulation (EU) 37/2010, Regulation (EC) 1881/2006, always in their currently valid version. This product is free of pharmacologic or antibiotic effective materials.*

**SPECIFICATIONS PACKAGING / PACKAGING SPECIFICATIONS :**

L'emballage utilisé pour le conditionnement de ce produit est conforme à la réglementation Européenne concernant l'aptitude au contact alimentaire. Les exigences de la réglementation sont respectées notamment pour concernant le règlement (CE) 1935/2004 et le règlement (UE) 10/2011.

*The packaging used for conditioning the product is conforme to EU regulation on food contact. The regulatory requirements are met, especially EU regulation 1935/2004 and its modifications, and EU regulation 10/2011 and its modifications.*

**COMPATIBLE HALAL / HALAL COMPLIANT :**

Oui / Yes

**COMPATIBLE CASHER / KOSHER COMPLIANT :**

Oui / Yes