

DATE : 30/08/2016


**FICHE TECHNIQUE  
TECHNICAL DATA SHEET**
**Poudre de lait demi-écrémé (115g)  
Semi-skimmed milk powder (115g)**


<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 (115g x 50) Semi-skimmed milk powder (115g x 50)
<b>GENCOD/CODE ARTICLE :</b>	AS0702404000
<b>DESCRIPTION DU PRODUIT :</b> Poudre de lait demi-écrémé à dissolution instantannée, 14% de matière grasse <b>PRODUCT DESCRIPTION :</b> Semi-skimmed milk powder, 14% Fat	
<b>CONDITIONNEMENT :</b> Duplex composé d'une couche de polyéthylène et d'une couche de papier aluminisé, fermeture étanche par thermosoudure. Système d'ouverture facile. Carton de 50 unités <b>PACKAGING :</b> Duplex made up of a layer of polyethylene and a layer of aluminized paper, tight closing by thermosoldering. Easy opening system. Carton : 50 pieces	
<b>INGREDIENTS :</b> Poudre de <b>lait</b> demi-écrémé, lécithine de <b>soja</b> 0,2%  Lait collecté et transformé par nos soins en France, à la pointe de la Bretagne	
<b>INGREDIENTS LIST :</b> Semi-skimmed <b>milk</b> powder, <b>soy</b> lecithin 0,2%  <i><u>Ne convient pas à l'alimentation des nourrissons de moins de 12 mois</u></i> <i><u>Not suitable for babies food under 12 months</u></i>	
<b>CONDITIONS DE CONSERVATION :</b> ** A conserver dans un endroit frais, propre et sec	
<b>STORAGE CONDITIONS :</b> ** Store in a clean, dry and fresh place	
<b>DLUO à la date de fabrication / BEST BEFORE after manufacturing :</b> 15 mois / 15 months	
<b>CONSEILS DE MISE EN OEUVRE :</b> Verser la poudre dans 915ml d'eau chaude mais non bouillante	
<b>COOKING INSTRUCTIONS :</b> Pour the powder into 915ml of hot but not boiling water	

DATE : 30/08/2016


**FICHE TECHNIQUE  
TECHNICAL DATA SHEET**
**Poudre de lait demi-écrémé (115g)  
Semi-skimmed milk powder (115g)**

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

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

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

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

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

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

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

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

DATE : 30/08/2016



## FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET

**Poudre de lait demi-écrémé (115g)  
Semi-skimmed milk powder (115g)**



### 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/ <i>Enterobacteriaceae</i>	Non détecté / Not detected / g
<i>E. Coli</i>	Non détecté / Not detected / g
<i>Bacillus cereus</i>	Non détecté / Not detected / g
Staphylocoques à coagulase positive	Absence/g
<i>Salmonella</i>	Absence/25 g
ASR	≤10 ufc/g
Levures et moisissures	≤ 10 ufc/g (Tolérance ≤ 50 ufc/g)
Listeria	Absence/25 g

**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.

**COMPATIBLE HALAL / HALAL COMPLIANT :**

YES

**COMPATIBLE CASHER / KOSHER COMPLIANT :**

YES