



Vandelis

Food Ingredients Alimentaire

Poudre de lait écrémé 0%

FICHE TECHNIQUE

Code douanier Européen: 0402 10

Données physico chimiques:

Couleur:	blanc / crème
Odeur et Goût:	goût agréable, sans odeur cuit, neutre
Aspect :	homogène, sans grumeaux durs, ni points noirs. Absence d'impuretés.
Humidité:	max: 4%
Matière grasse de lait:	max 1,25%
Protéines:	min 32,5%
Minérales :	max 8%
Lactose :	min 47%
Solubilité index :	max 1 ml
Acidité :	max 0.15%
Scorched particles :	disc A
Antibiotiques	non détectable

Critères Microbiologique:

Germes Totaux:	max.: 10 000 cfu/g.
Coliformes totaux :	<10/g
St. Aureus :	max 10 cfu/g
Salmonelles:	absence /25g
Enterobacteriaceae:	max.: 10 cfu/g





Données nutritionnelles moyennes (pour 100g)

Energie:	347 Kcal (1449 Kj)
Lipides:	0,8 g dont saturés : 0,5 g
Glucides:	51,0 g dont sucre: 51,0 g
Protéines:	34 g
Sel :	1,4 g

Conditionnement:

Marchandise emballée en sacs papier multiplis avec poly de 25 kgs net.

Date limité de validité après production:

Max.: 24 mois dans un endroit frais et sec.

VANDELIS BVBA — Ambachtsweg 18 — Merelbeke 9820 Belgium Tel: 32 9 324 40 30
Fax: 32 9 324 40 70

