



Vandelis

Food Ingredients Alimentaire

Poudre de lait entier 26%

FICHE TECHNIQUE

Code douanier Européen: 0402 21

Données physico chimiques:

Couleur:	blanc / crème
Odeur et Goût:	goût agréable, sans odeur cuit
Aspect :	homogène, sans grumeaux durs, ni points noirs. Absence d'impuretés.
Humidité:	max: 4%
Matière grasse de lait:	min 26%
Protéines:	min 24%
Minérales :	max 6%
Lactose :	min 34%
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/g
Salmonelles:	absence /25g
Enterobacteriaceae:	max.: 10/g





Données nutritionnelles moyennes (pour 100g)

Energie:	499 Kcal (2084 Kj)
Lipides:	26,5 g dont saturés : 17,6 g
Glucides:	40,0 g dont sucre: 40,0 g
Protéines:	25 g
Sel :	0,93 g

Conditionnement:

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

Date limité de validité après production:

Max.: 12 mois dans un endroit frais et sec.

VANDELIS BVBA – Kerkstraat 108 – Gent 9050 Belgium

Tel: 32 9 324 40 30 Fax: 32 9 324 40 70

