



# FFM 26% KR

**Description du produit :** FFM 26 KR est poudre fluide préparée à partir de lait frais. Après standardisation et pasteurisation, le lait est concentré séché par atomisation et ré-engraissé avec de la graisse végétale raffinée ensuite séchée par atomisation.

## Données chimiques

Paramètres	Valeurs cibles	Valeurs max.	Méthodes
Matières grasses végétales	26%	27%	FIL 1D/1996
Protéines	26 %	26%	Dumas Leco
Hydrate de C.	40%	—	Par différence
Humidité	3.0%	—	Fil26
Cendres	5.0%	6.0%	2hrs 530 °C
Acidité titrable	0.15%	—	ADPI
—	—	—	—
—	—	—	—

## Données physiques

Paramètres	Valeurs indicatives	Méthodes
Couleur	Blanc-crème	Références propres
Goût	frais	Références propres
Filtration	Disc A, disc B max	ADPI
Solubilité	0.5 ml 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 74002
—	—	—	—
—	—	—	—

## Données nutritionnelles

Types (g/100g) sur le produit	Valeurs indicatives	Méthodes
Valeur énergétique g/100g (KJ/Kcal)	2084/498	Calcul
Protéines	26	Calcul
Glucides	40	Calcul
Mono-saccharides	—	Calcul
Di-saccharides	40	Calcul
Poly-saccharides	—	Calcul
Lipides.	26	Calcul
Acides gras saturés	23.5	Calcul
Acides gras insaturés	2.5	Calcul
Acides gras trans.	0.3	Calcul
Cholesterol	—	Calcul
Fibres alimentaires	—	Calcul
Sel	0.41	Calcul
Magnesium	0.10	Calcul
Potassium	1.19	Calcul
Calcium	0.93	Calcul

## Ingrédients

Poudre de lait écrémé, graisse de coco raffiné

## 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 uniquement sous la responsabilité du producteur du formulateur final qui a vérifié tous les paramètres de qualité avant production.

SPECIFICATION : FFM 26% KR	SP 21	Référence produit : 50
Emis par : Service commercial	Date: 03/10/2011	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 <sub>2</sub>	-	+	+

## Emballages

<b>Poids</b>	25 kg net
<b>Sacs</b>	multi couche de papier kraft et polyéthylènes, qualité alimentaire
<b>Fermeture</b>	soudure et couture avec papier crêpe
<b>Palettes</b>	sur palettes standards, filmées
<b>Étiquettes</b>	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

Peut remplacer la poudre de lait entier dans les applications de boulangerie-pâtisserie, crème glacée, fromage, sauces, soupes...

## 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

Tamassage: premier niveau: 4mm/ second niveau: 2 mm  
Détection métallique après emballage:  
ferreux: 3mm<sup>3</sup>,  
non ferreux: 3.2mm<sup>3</sup>,  
Inox:3.2mm<sup>3</sup>

## Code douanier

1901 9090 ou 2106 9098 suivant procédé de fabrication

SPECIFICATION : FFM 26% KR	SP 21	Référence produit : 50
Emis par : Service commercial	Date: 03/10/2011	Page 2 / 2