



PA LAT 26/17

Description du produit : Pa Lat 26/17 est une poudre fabriquée à partir de lait et dérivés du lait en combinaison avec des graisses végétales de haute qualité.

Données chimiques

Paramètres	Valeurs cibles	Valeurs max.	Méthodes
Matières grasses	26%	—	FIL 1D/1996
Protéines	17%	—	Dumas LECO
Hydrate de Carbone	48%	—	Par différence
Humidité	4% max	—	FIL 26
Cendres	4%	5%	2hrs 530 °C
Acidité titrable	0,15% max.	—	ADPI
—	—	—	—
—	—	—	—

Données physiques

Paramètres	Valeurs indicatives	Méthodes
Couleur	Blanc-crème	Références propres
Goût	frais	Références propres
Filtration	Disc A, disc B max	ADPI
Solubilité	1,25 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 7402
—	—	—	—
—	—	—	—

Données nutritionnelles

Types (g/100g) sur le produit	Valeurs indicatives	Méthodes
Valeur énergétique g/100g (KJ/Kcal)	2069/495	Calcul
Protéines	17	Calcul
Glucides	48	Calcul
Mono-saccharides	—	Calcul
Di-saccharides	48	Calcul
Poly-saccharides	—	Calcul
Lipides.	26	Calcul
Acides gras saturés	25,50	Calcul
Acides gras insaturés	0,50	Calcul
Acides gras trans.	0,25	Calcul
Cholesterol	0,008	Calcul
Fibres alimentaires	—	Calcul
Sel	0,56	Calcul
Calcium	0,63	calcul
Potassium	1,55	calcul
Magnésium	0,10	calcul

Ingrédients

Dérivés du lait, poudre de lait écrémé, graisse végétale hydrogénée (coco)

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 SHEET : PA LAT 26/17	SP 21	Product reference : 49
Issued by : Commercial Department	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 ₂	-	+	+

Emballages

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

Pa Lat 26/17 est un lactoreplaceur spécialement développé pour substituer l'utilisation de poudre de lait entier sans restriction dans les applications de boulangerie-pâtisserie, confiserie, chocolaterie, biscuiterie, crème glacée et boissons lactées.

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: 3mm³,
non ferreux: 3.2mm³,
Inox: 3.2mm³

Code douanier

1901 9099 ou 2106 9098 suivant procédé de fabrication

SPECIFICATION SHEET : PA LAT 26/17	SP 21	Product reference : 49
Issued by : Commercial Department	Date: 03/10/2011	Page 2 / 2