



## FICHE DE SPÉCIFICATIONS

UHT 007

## LAIT QFL DEMI-ECREME UHT

Version 7  
Date 26-09-23

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

**Description :** Lait QFL demi écrémé pasteurisé et stérilisé à ultra haute température

**Ingrédient :** Lait de vache

## SPÉCIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

| Paramètre                     | Valeur cible | Tolérance   |
|-------------------------------|--------------|-------------|
| Matière grasse (laitière) g/l | 15,7         | +/- 0,4     |
| Protéines g/l                 | 35,0         | NA (Native) |
| Lactose g/l                   | 48,5         | NA (Native) |
| Matières minérales g/l        | 7,3          | +/- 0,2     |
| Teneur en eau g/l             | 892,0        | +/- 3       |
| Extrait sec dégraissé g/l     | 92,5         | +/- 3       |
| Densité à 20°C g/l            | 1031,0       | +/- 0,5     |
| pH                            | 6,6          | +/- 0,1     |
| Acidité °D                    | 15,0         | +/- 1,0     |
| Point de congélation °C       | -0,515       | +/- 0,005   |
| Peroxydase                    | Negative     | -           |
| Peroxyde                      | Absence      | -           |
| Ramsdell                      | 1,6          | -           |

## SPÉCIFICATIONS PARTICULIÈRES

| Paramètre                   | Valeur cible | Tolérance |
|-----------------------------|--------------|-----------|
| Antibiotique UI Pénicil /ml | < 0,0025     | NA        |
| Neutralisant                | Absence      | /         |
| Antiseptique                | Absence      | /         |

## CONDITIONNEMENT

Carton boisson 1 l ou 500 ml avec DIMC, Hélicap, Recap ou sans ouverture

Type d'impression : Flexo Process ou Flexo Duplex

## CONDITIONS DE STOCKAGE SUR LE SITE / TRANSPORT

Groupage six packs ou tray de 12 sur palette euro ou demi euro, housse et identification unité logistique

A t° ambiante, camion bâché ou fourgon, container

## ÉTIQUETAGE - MARQUAGE

L'étiquetage répond aux exigences du règlement CE1169/2011 INCO

|                   |                                                                           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <b>Marquage :</b> | Jour / Mois / Année (JJ/MM/AA)                                            |
| DDM               | Heure / Minute / N° de ligne                                              |
| N° de lot         | 6 chiffres (2 premiers = 2 derniers chiffres année + quantième lot/année) |

## CONSERVATION / UTILISATION ATTENDUE

Avant ouverture: à température ambiante / Après ouverture: maximum 4 jours au frigo à maximum + 7°C.

DDM 200 jours

DDM minimum après livraison 133 jours

## SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES

|         |                       |
|---------|-----------------------|
| Aspect  | Blanc à blanc crémeux |
| Odeur   | Franche, de lait      |
| Texture | Liquide, homogène     |
| Goût    | Lait frais            |

## SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

| Paramètre                  | Valeur cible | Tolérance |
|----------------------------|--------------|-----------|
| Germes tot. 30°C (GTM) /ml | 0            | NA        |
| Résazurine                 | Négative     | NA        |

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| Paramètre               | Pour 100 ml | Pour 250 ml | % AR/250 ml |
|-------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Energie KJ/kcal         | 206/50      | 514/124     | 6           |
| Matière grasse (g)      | 1,6         | 4,0         | 6,0         |
| - Dont saturés (g)      | 1,10        | 2,70        | 13,0        |
| Hydrates de carbone (g) | 5,2         | 13,0        | 5           |
| - Dont sucres (g)       | 5,2         | 13,0        | 14          |
| Protéines (g)           | 3,5         | 8,8         | 18          |
| Sel (g)                 | 0,10        | 0,30        | 4           |
| Calcium (mg)            | 117         | 293         | 42          |

## AUTRES INFORMATIONS

## Allergènes

Allergènes majeurs étiquables au sens de la directive CE 1169/2011 : **lait**.

## Certifications

FSSC 22 000 - IFS - ISO 9001 - SAC guide 002 - Kosher - Halal.

## OGM

Sans ingrédient d'origine OGM, conformément au règlement CE 1829/2003.

## Radioactivité

En accord avec la réglementation EU 2016/52 et ses amendements.

## Ionisation

Sans traitement ionisant et sans ingrédient ayant subi de traitement ionisant.

## Résidus chimiques et contaminants

En accord avec les règlements CE 2023/915, CE 470/2009 et ses amendements concernant les contaminants, résidus de pesticides ou de produits vétérinaires.

## Nanoparticules

Ne contient pas de nanomatériaux manufacturés comme défini dans le règlement CE 1169/2011.

## Compatibilité avec régimes spéciaux

Lacto végétariens, lacto-ovo végétariens, intolérants au gluten.

## Origine du lait

Lait cru certifié QFL et d'origine belge répondant aux règlements CE 852/2004; CE 853/2004.

Révisé par : Fourny Mathilde



SOLAREC S.A. - Rue de Saint-Hubert, 75 – B-6800 Libramont-Chevigny, Belgique  
www.solarec.be - Telephone : 0032 (0) 61 229 811 – E-mail : Info@solarec.be – Fax : 0032 (0) 61 229 901  
TVA BE 0442.442.140 – RPM Tribunal de Liège, division Neufchâteau

SOLAREC S.A. - Rue de Saint-Hubert, 75 – B-6800 Libramont-Chevigny, Belgium  
www.solarec.be - Phone : 0032 (0) 61 229 811 – E-mail : info@solarec.be – Fax : 0032 (0) 61 229 901  
TVA BE 0442.442.140 – RPM Liège court, division Neufchâteau

|                                                                                                           |                    |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                              |                     |             |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------|-------------|
|                           | SPECIFICATIEFICHE  |                                                                     | UHT 007                                                                                                                                                                                                                                                      |                     |             |             |
|                                                                                                           | UHT HALFVOLLE MELK |                                                                     | Versie                                                                                                                                                                                                                                                       | 7                   |             |             |
|                                                                                                           |                    |                                                                     | Datum                                                                                                                                                                                                                                                        | 26-09-23            |             |             |
| ALGEMENE INFORMATIE                                                                                       |                    |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                              |                     |             |             |
| Omschrijving :                                                                                            |                    | Halfvolle melk gecertificeerd QFL op ultrahoge temperatuur          |                                                                                                                                                                                                                                                              |                     |             |             |
| Ingrediënt :                                                                                              |                    | Koeienmelk                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                              |                     |             |             |
| FYSISCH-CHEMISCHE SPECIFICATIES                                                                           |                    |                                                                     | ORGANOLEPTISCHE SPECIFICATIES                                                                                                                                                                                                                                |                     |             |             |
| Parameter                                                                                                 | Streefwaarde       | Tolerantie                                                          | Aspect                                                                                                                                                                                                                                                       | Wit tot roomig wit  |             |             |
| Vetgehalte g / l                                                                                          | 15,7               | +/- 0,4                                                             | Geur                                                                                                                                                                                                                                                         | Melkgeur            |             |             |
| Eiwitten g / l                                                                                            | 35,0               | NA (Native)                                                         | Textuur                                                                                                                                                                                                                                                      | Vloeibaar, homogeen |             |             |
| Lactose g/l                                                                                               | 48,5               | NA (Native)                                                         | Smaak                                                                                                                                                                                                                                                        | Verse melk          |             |             |
| Mineralen g / l                                                                                           | 7,3                | +/- 0,2                                                             | MICROBIOLOGISCHE SPECIFICATIES                                                                                                                                                                                                                               |                     |             |             |
| Vochtgehalte g / l                                                                                        | 892,0              | +/- 3                                                               | Parameter                                                                                                                                                                                                                                                    | Streefwaarde        |             |             |
| Ontvet droge stof g / l                                                                                   | 92,5               | +/- 3                                                               | Standaard kiemgetal 30 ° C (GTM) / ml                                                                                                                                                                                                                        | 0                   |             |             |
| Dichtheid bij 20 ° C g / l                                                                                | 1031,0             | +/- 0,5                                                             | Resazurin                                                                                                                                                                                                                                                    | Negatief            |             |             |
| pH                                                                                                        | 6,6                | +/- 0,1                                                             | GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN                                                                                                                                                                                                                                   |                     |             |             |
| Zuurgraad / ° Dornic                                                                                      | 15,0               | +/- 1,0                                                             | Parameter                                                                                                                                                                                                                                                    | Voor 100 ml         | Voor 250 ml | % AR/250 ml |
| Vriespunt ° C                                                                                             | -0,5               | +/- 0,005                                                           | Energie Kj / kcal                                                                                                                                                                                                                                            | 206/50              | 514/124     | 6           |
| Peroxydase                                                                                                | Negatief           | -                                                                   | Vetgehalte (g)                                                                                                                                                                                                                                               | 1,6                 | 4,0         | 6           |
| Peroxyde                                                                                                  | Afwezigheid        | -                                                                   | - Waarvan verzadigd (g)                                                                                                                                                                                                                                      | 1,10                | 2,70        | 13          |
| Ramsdell                                                                                                  | 1,6                | -                                                                   | Koolhydraten (g)                                                                                                                                                                                                                                             | 5,2                 | 13,0        | 5           |
| BIJZONDERE SPECIFICATIES                                                                                  |                    |                                                                     | - Waarvan suiker (g)                                                                                                                                                                                                                                         | 5,2                 | 13,0        | 14          |
| Parameter                                                                                                 | Streefwaarde       | Tolerantie                                                          | Eiwitten (g)                                                                                                                                                                                                                                                 | 3,5                 | 8,8         | 18          |
| Antibioticum UI Pénicil / ml                                                                              | < 0,0025           | NA                                                                  | Zout (g)                                                                                                                                                                                                                                                     | 0,10                | 0,30        | 4           |
| Neutraliseren                                                                                             | Afwezigheid        | /                                                                   | Calcium (mg)                                                                                                                                                                                                                                                 | 117                 | 293         | 42          |
| Antiseptisch                                                                                              | Afwezigheid        | /                                                                   | ANDERE INFORMATIE                                                                                                                                                                                                                                            |                     |             |             |
| VOORWAARDE                                                                                                |                    |                                                                     | Allergenen                                                                                                                                                                                                                                                   |                     |             |             |
| Drankkarton 1L of 500 ml met DIMC, Hélicap, Recap of zonder opening                                       |                    |                                                                     | Belangrijke allergenen die kunnen worden geëtiketteerd in de zin van EU-richtlijn 1169/2011 : melk.                                                                                                                                                          |                     |             |             |
| Afdruktype: Flexo Process of Flexo Duplex                                                                 |                    |                                                                     | Certifications                                                                                                                                                                                                                                               |                     |             |             |
| OPSLAGVOORWAARDEN OP DE SITE / TRANSPORT                                                                  |                    |                                                                     | FSSC 22 000 - IFS - ISO 9001 - SAC guide 002 - Kosher - Halal.                                                                                                                                                                                               |                     |             |             |
| Six packs of trays van 12 op een euro of halve europallet, omslag en identificatie van logistieke eenheid |                    |                                                                     | GGO                                                                                                                                                                                                                                                          |                     |             |             |
| Omgevingstemperatuur, overdekte vrachtwagen of bestelwagen, container                                     |                    |                                                                     | Zonder ingrediënt van GGO-oorsprong, conform CE-verordening 1829/2003.                                                                                                                                                                                       |                     |             |             |
| ETIKETTERING - INKJET-MARKERING                                                                           |                    |                                                                     | Radioactiviteit                                                                                                                                                                                                                                              |                     |             |             |
| Voldoet aan de vereisten van verordening CE 1169/2011 INCO                                                |                    |                                                                     | In overeenstemming met EU-verordening CE 2016/52 en zijn wijzigingen.                                                                                                                                                                                        |                     |             |             |
| Opschrift :                                                                                               | THT                | Dag / Maand / Jaar (DD/MM/JJ)                                       | Ionisatie                                                                                                                                                                                                                                                    |                     |             |             |
|                                                                                                           |                    | Uur / Minuut / Lijnnummer                                           | Zonder ionisatiebehandeling en zonder ingrediënt dat een ionisatiebehandeling heeft ondergaan.                                                                                                                                                               |                     |             |             |
| Batchnummer                                                                                               |                    | 6 cijfers (eerste 2 = laatste 2 jaarcijfers + hoeveel batch / jaar) | Chemische residuen en verontreinigingen                                                                                                                                                                                                                      |                     |             |             |
|                                                                                                           |                    |                                                                     | In overeenstemming met de verordeningen CE 2023/915, CE 470/2009 en zijn wijzigingen betreffende contaminanten, residuen van pesticiden of veterinaire producten.                                                                                            |                     |             |             |
| CONSERVERING / VERWACHT GEBRUIK                                                                           |                    |                                                                     | Nanodeeltjes                                                                                                                                                                                                                                                 |                     |             |             |
| Voor opening: op kamertemperatuur / Na opening: maximaal 4 dagen in de koelkast bij maximaal + 7 ° C      |                    |                                                                     | Bevat geen vervaardigde nanomaterialen zoals gedefinieerd in CE-verordening 1169/2011.                                                                                                                                                                       |                     |             |             |
| THT                                                                                                       | 200 dagen          |                                                                     | Compatibiliteit met speciale diëten                                                                                                                                                                                                                          |                     |             |             |
| Minimale THT na levering                                                                                  | 133 dagen          |                                                                     | Lacto-vegetariërs, lacto-ovo-vegetariërs, gluten-intolerantie.                                                                                                                                                                                               |                     |             |             |
|                                                                                                           |                    |                                                                     | Melk oorsprong                                                                                                                                                                                                                                               |                     |             |             |
|                                                                                                           |                    |                                                                     | Rauwe melk gecertificeerd QFL van België oorsprong die voldoet aan EG-verordeningen 852/2004 en EC 853/2004.                                                                                                                                                 |                     |             |             |
|                                                                                                           |                    |                                                                     | Herzien door: Fourny Mathilde                                                                                                                                                                                                                                |                     |             |             |
|                        |                    |                                                                     | SOLAREC S.A. - Rue de Saint-Hubert, 75 – B-6800 Libramont-Chevigny, Belgique<br>www.solarec.be - Telephone : 0032 (0) 61 229 811 – E-mail : Info@solarec.be – Fax : 0032 (0) 61 229 901<br>TVA BE 0442.442.140 – RPM Tribunal de Liège, division Neufchâteau |                     |             |             |