



FICHE DE SPÉCIFICATIONS

UHT 008

LAIT QFL ENTIER UHT

Version 7
Date 26-09-23

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Description : Lait QFL entier pasteurisé et stérilisé à ultra haute température

Ingrédient : Lait de vache

SPÉCIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètre	Valeur cible	Tolérance
Matière grasse (laitière) g/l	36,1	+/- 0,4
Protéines g/l	34,5	NA (Native)
Lactose g/l	47,0	NA (Native)
Matières minérales g/l	7,2	+/- 0,2
Teneur en eau g/l	873,0	+/- 3
Extrait sec dégraissé g/l	91,0	+/- 3
Densité à 20°C g/l	1029,0	+/- 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

Groupe 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

Marquage :	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	279/67	696/168	8
Matière grasse (g)	3,7	9,1	13,0
- Dont saturés (g)	2,50	6,35	32,0
Hydrates de carbone (g)	4,9	12,3	5
- Dont sucres (g)	4,9	12,3	14
Protéines (g)	3,5	8,8	18
Sel (g)	0,09	0,23	4
Calcium (mg)	114	284	41

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

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