



## FICHE DE SPÉCIFICATIONS

UHT 005

## LAIT BIO ENTIER UHT

Version 2  
Date 13-10-22

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

**Description :** Lait BIO 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

|                   |                                                                           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <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 210 jours

DDM minimum après livraison 140 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 - BIO - 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 1881/2006, 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 d'origine biologique et d'origine belge répondant aux règlements CE 852/2004; CE 853/2004; CE 834/2007 et CE 889/2008.

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

|                             | SPECIFICATION SHEET    |                                                                         | UHT 005                                                                                                                                                                                                                                           |                       |            |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------|-------------|
|                                                                                                             | ORGANIC WHOLE UHT MILK |                                                                         | Version                                                                                                                                                                                                                                           | 2                     |            |             |
|                                                                                                             |                        |                                                                         | Date                                                                                                                                                                                                                                              | 13-10-22              |            |             |
| GENERAL INFORMATIONS                                                                                        |                        |                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                   |                       |            |             |
| Description :                                                                                               |                        | Organic whole milk pasteurized and sterilized at ultra high temperature |                                                                                                                                                                                                                                                   |                       |            |             |
| Ingredient :                                                                                                |                        | Cow milk                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                   |                       |            |             |
| PHYSICO-CHEMICAL SPECIFICATIONS                                                                             |                        |                                                                         | ORGANOLEPTIC SPECIFICATIONS                                                                                                                                                                                                                       |                       |            |             |
| Parameter                                                                                                   | Target Value           | Tolerance                                                               | Aspect                                                                                                                                                                                                                                            | White to creamy white |            |             |
| Fat content g/l                                                                                             | 36,1                   | +/- 0,4                                                                 | Odor                                                                                                                                                                                                                                              | Frank, of milk        |            |             |
| Proteins g/l                                                                                                | 34,5                   | NA (Native)                                                             | Texture                                                                                                                                                                                                                                           | Liquid, homogeneous   |            |             |
| Lactose g/l                                                                                                 | 47,0                   | NA (Native)                                                             | Taste                                                                                                                                                                                                                                             | Fresh milk            |            |             |
| Minerals g/l                                                                                                | 7,2                    | +/- 0,2                                                                 | SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES                                                                                                                                                                                                                   |                       |            |             |
| Moisture content g/l                                                                                        | 873,0                  | +/- 3                                                                   | Parameter                                                                                                                                                                                                                                         | Target value          |            |             |
| Degreased dry matter g/l                                                                                    | 91,0                   | +/- 3                                                                   | Standard bacteria count 30°C (GTM) /ml                                                                                                                                                                                                            | 0                     |            |             |
| Density at 20°C g/l                                                                                         | 1029,0                 | +/- 0,5                                                                 | Resazurin                                                                                                                                                                                                                                         | Negative              |            |             |
| pH                                                                                                          | 6,6                    | +/- 0,1                                                                 | AVERAGE NUTRITIONNAL VALUES                                                                                                                                                                                                                       |                       |            |             |
| Acidity °D                                                                                                  | 15,0                   | +/- 1,0                                                                 | Parameter                                                                                                                                                                                                                                         | For 100 ml            | For 250 ml | % AR/250 ml |
| Freezing point °C                                                                                           | -0,5                   | +/- 0,005                                                               | Energy Kj/kcal                                                                                                                                                                                                                                    | 279/67                | 696/168    | 8           |
| Peroxydase                                                                                                  | Negative               | -                                                                       | Fat content (g)                                                                                                                                                                                                                                   | 3,7                   | 9,1        | 13,0        |
| Peroxyde                                                                                                    | Absence                | -                                                                       | - Which saturated (g)                                                                                                                                                                                                                             | 2,50                  | 6,35       | 32,0        |
| Ramsdell                                                                                                    | 1,6                    | -                                                                       | Carbohydrates (g)                                                                                                                                                                                                                                 | 4,9                   | 12,3       | 5           |
| PARTICULAR SPECIFICATIONS                                                                                   |                        |                                                                         | - Wich sugar (g)                                                                                                                                                                                                                                  | 4,9                   | 12,3       | 14          |
| Parameter                                                                                                   | Target value           | Tolerance                                                               | Proteins (g)                                                                                                                                                                                                                                      | 3,5                   | 8,8        | 18          |
| Antibiotic UI Pénicil /ml                                                                                   | < 0,0025               | NA                                                                      | Salt (g)                                                                                                                                                                                                                                          | 0,09                  | 0,23       | 4           |
| Neutralising                                                                                                | Absence                | /                                                                       | Calcium (mg)                                                                                                                                                                                                                                      | 114                   | 284        | 41          |
| Antiseptic                                                                                                  | Absence                | /                                                                       | OTHER INFORMATIONS                                                                                                                                                                                                                                |                       |            |             |
| CONDITIONING                                                                                                |                        |                                                                         | Allergens                                                                                                                                                                                                                                         |                       |            |             |
| Beverage carton 1L or 500 ml with DIMC, Hélicap, Recap or without opening                                   |                        |                                                                         | Major allergens that can be labeled within the meaning of UE directive 1169/2011: milk.                                                                                                                                                           |                       |            |             |
| Impression type : Flexo Process or Flexo Duplex                                                             |                        |                                                                         | Certifications                                                                                                                                                                                                                                    |                       |            |             |
| CONDITIONS OF STORAGE ON THE SITE / TRANSPORT                                                               |                        |                                                                         | FSSC 22 000 - IFS - BIO - ISO 9001 - SAC guide 002 - Kosher - Halal.                                                                                                                                                                              |                       |            |             |
| Six packs groupage or trays of 12 on a euro or half euro pallet, cover and identification of logistics unit |                        |                                                                         | GMOs                                                                                                                                                                                                                                              |                       |            |             |
| Ambient temperature, covered truck or van, container                                                        |                        |                                                                         | Without ingredient from GMO origin, in accordance with CE regulation 1829/2003.                                                                                                                                                                   |                       |            |             |
| LABELING - INKJET MARKING                                                                                   |                        |                                                                         | Radioactivity                                                                                                                                                                                                                                     |                       |            |             |
| Compliant with the requirements of regulation CE 1169/2011 INCO                                             |                        |                                                                         | In accordance with EU regulation CE 2016/52 and its amendments.                                                                                                                                                                                   |                       |            |             |
| Marking : BBD Day / Month / Year (DD/MM/YY)                                                                 |                        |                                                                         | Ionisation                                                                                                                                                                                                                                        |                       |            |             |
| Hour / Minute / Ligne N°                                                                                    |                        |                                                                         | Without ionizing treatment and without ingredient having undergone ionizing treatment.                                                                                                                                                            |                       |            |             |
| Batch number 6 figures (first 2 = last 2 year numbers + how many batch/year)                                |                        |                                                                         | Chemical residues and contaminants                                                                                                                                                                                                                |                       |            |             |
| CONSERVATION / EXPECTED USE                                                                                 |                        |                                                                         | In accordance with the regulations CE 1881/2006, CE 470/2009 and its amendments concerning contaminants, residues of pesticides or veterinary products.                                                                                           |                       |            |             |
| Before opening: at room temperature / After opening: maximum 4 days in the fridge at maximum + 7 ° C.       |                        |                                                                         | Nanoparticles                                                                                                                                                                                                                                     |                       |            |             |
| BBD 210 days                                                                                                |                        |                                                                         | Does not contain manufactured nanomaterials as defined in CE regulation 1169/2011.                                                                                                                                                                |                       |            |             |
| Minimal BBD after delivery 140 days                                                                         |                        |                                                                         | Compatibility with special diets                                                                                                                                                                                                                  |                       |            |             |
|                                                                                                             |                        |                                                                         | Lacto vegetarians, lacto-ovo vegetarians, gluten intolerant.                                                                                                                                                                                      |                       |            |             |
|                                                                                                             |                        |                                                                         | Milk origin                                                                                                                                                                                                                                       |                       |            |             |
|                                                                                                             |                        |                                                                         | Raw milk certified organic of Belgian origin complying with regulations EC 852/2004; EC 853/2004; EC 834/2007 and EC 889/2008.                                                                                                                    |                       |            |             |
|                                                                                                             |                        |                                                                         | Revised by : Fourny Mathilde                                                                                                                                                                                                                      |                       |            |             |
|                          |                        |                                                                         | SOLAREC S.A. - Rue de Saint-Hubert, 75 – B-6800 Libramont-Chevigny, Belgium<br>www.solarec.be - Phone : 0032 (0) 61 229 811 – E-mail : Info@solarec.be – Fax : 0032 (0) 61 229 901<br>TVA BE 0442.442.140 – RPM Liège court, division Neufchâteau |                       |            |             |

**UHT 005**