



## FICHE DE SPÉCIFICATIONS

UHT 005

## LAIT BIO ENTIER UHT

Version 3  
Date 26-09-23

## 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 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 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



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