

INFORMATIONS GÉNÉRALES
Description : Lait BIO demi écrémé pasteurisé et stérilisé à ultra haute température

Ingrédient : Lait de vache

SPECIFICATIONS 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	-

SPECIFICATIONS 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

ETIQUETAGE - 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 210 jours

DDM minimum après livraison 140 jours

SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES

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

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Paramètre	Valeur cible	Tolérance
Germes tot. 30°C (GTM) /ml	0	NA
Résaurine	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 étiquatables 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



SPECIFICATION SHEET

UHT 004

ORGANIC SEMI-SKIMMED UHT MILK

Version 2
Date 13-10-22

GENERAL INFORMATIONS

Description : Organic semi-skimmed milk pasteurized and sterilized at ultra high temperature

Ingredient : Cow milk

PHYSICO-CHEMICAL SPECIFICATIONS

Parameter	Target Value	Tolerance
Fat content g/l	15,7	+/- 0,4
Proteins g/l	35,0	NA (Native)
Lactose g/l	48,5	NA (Native)
Minerals g/l	7,3	+/- 0,2
Moisture content g/l	892,0	+/- 3
Degreased dry matter g/l	92,5	+/- 3
Density at 20°C g/l	1031,0	+/- 0,5
pH	6,6	+/- 0,1
Acidity °D	15,0	+/- 1,0
Freezing point °C	-0,5	+/- 0,005
Peroxydase	Negative	-
Peroxyde	Absence	-
Ramsdell	1,6	-

PARTICULAR SPECIFICATIONS

Parameter	Target value	Tolerance
Antibiotic UI Pénicil /ml	< 0,0025	NA
Neutralising	Absence	/
Antiseptic	Absence	/

CONDITIONING

Beverage carton 1L or 500 ml with DIMC, Hélicap, Recap or without opening

Impression type : Flexo Process or Flexo Duplex

CONDITIONS OF STORAGE ON THE SITE / TRANSPORT

Six packs groupage or trays of 12 on a euro or half euro pallet, cover and identification of logistics unit

Ambient temperature, covered truck or van, container

LABELING - INKJET MARKING

Compliant with the requirements of regulation CE 1169/2011 INCO

Marking :	Day / Month / Year (DD/MM/YY)
BBD	Hour / Minute / Ligne N°
Batch number	6 figures (first 2 = last 2 year numbers + how many batch/year)

CONSERVATION / EXPECTED USE

Before opening: at room temperature / After opening: maximum 4 days in the fridge at maximum + 7 ° C.

BBD	210 days
Minimal BBD after delivery	140 days

ORGANOLEPTIC SPECIFICATIONS

Aspect	White to creamy white
Odor	Frank, of milk
Texture	Liquid, homogeneous
Taste	Fresh milk

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Parameter	Target value
Standard bacteria count 30°C (GTM) /ml	0
Resazurin	Negative

AVERAGE NUTRITIONNAL VALUES

Parameter	For 100 ml	For 250 ml	% AR/250 ml
Energy Kj/kcal	206/50	514/124	6
Fat content (g)	1,6	4,0	6,0
- Which saturated (g)	1,10	2,70	13,0
Carbohydrates (g)	5,2	13,0	5
- Wich sugar (g)	5,2	13,0	14
Proteins (g)	3,5	8,8	18
Salt (g)	0,10	0,30	4
Calcium (mg)	117	293	42

OTHER INFORMATIONS

Allergens

Major allergens that can be labeled within the meaning of UE directive 1169/2011: milk.

Certifications

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

GMOs

Without ingredient from GMO origin, in accordance with CE regulation 1829/2003.

Radioactivity

In accordance with EU regulation CE 2016/52 and its amendments.

Ionisation

Without ionizing treatment and without ingredient having undergone ionizing treatment.

Chemical residues and contaminants

In accordance with the regulations CE 1881/2006, CE 470/2009 and its amendments concerning contaminants, residues of pesticides or veterinary products.

Nanoparticles

Does not contain manufactured nanomaterials as defined in CE regulation 1169/2011.

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





SPECIFICATIEFICHE

UHT 004

UHT BIOLOGISCH HALFVOLLE MELK

Versie 2
Datum 13-10-22

ALGEMENE INFORMATIE

Omschrijving : Biologisch halfvolle melk op ultrahoge temperatuur

Ingrediënt : Koeienmelk

FYSISCH-CHEMISCHE SPECIFICATIES

Parameter	Streefwaarde	Tolerantie
Vetgehalte g / l	15,7	+/- 0,4
Eiwitten g / l	35,0	NA (Native)
Lactose g/l	48,5	NA (Native)
Mineralen g / l	7,3	+/- 0,2
Vochtgehalte g / l	892,0	+/- 3
Ontvet droge stof g / l	92,5	+/- 3
Dichtheid bij 20 ° C g / l	1031,0	+/- 0,5
pH	6,6	+/- 0,1
Zuurgraad / ° Dornic	15,0	+/- 1,0
Vriespunt ° C	-0,5	+/- 0,005
Peroxydase	Negatief	-
Peroxyde	Afwezigheid	-
Ramsdell	1,6	-

BIJZONDERE SPECIFICATIES

Parameter	Streefwaarde	Tolerantie
Antibioticum UI Pénicil / ml	< 0,0025	NA
Neutraliseren	Afwezigheid	/
Antiseptisch	Afwezigheid	/

VOORWAARDE

Drankkarton 1L of 500 ml met DIMC, Héricap, Recap of zonder opening

Afdruktype: Flexo Process of Flexo Duplex

OPSLAGVOORWAARDEN OP DE SITE / TRANSPORT

Six packs of trays van 12 op een euro of halve europallet, omslag en identificatie van logistieke eenheid

Omgevingstemperatuur, overdekte vrachtwagen of bestelwagen, container

ETIKETTERING - INKJET-MARKERING

Voldoet aan de vereisten van verordening CE 1169/2011 INCO

<u>Opschrift :</u>	THT	Dag / Maand / Jaar (DD/MM/JJ)
		Uur / Minuut / Lijnnummer
Batchnummer	6 cijfers (eerste 2 = laatste 2 jaarcijfers + hoeveel batch / jaar)	

CONSERVERING / VERWACHT GEBRUIK

Voor opening: op kamertemperatuur / Na opening: maximaal 4 dagen in de koelkast bij maximaal + 7 ° C

THT 210 dagen

Minimale THT na levering 140 dagen

ORGANOLEPTISCHE SPECIFICATIES

Aspect	Wit tot roomig wit
Geur	Melkgeur
Textuur	Vloeibaar, homogeen
Smaak	Verse melk

MICROBIOLOGISCHE SPECIFICATIES

Parameter	Streefwaarde
Standaard kiemgetal 30 ° C (GTM) / ml	0
Resazurin	Negatief

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN

Parameter	Voor 100 ml	Voor 250 ml	% AR/250 ml
Energie Kj / kcal	206/50	514/124	6
Vetgehalte (g)	1,6	4,0	6
- Waarvan verzadigd (g)	1,10	2,70	13
Koolhydraten (g)	5,2	13,0	5
- Waarvan suiker (g)	5,2	13,0	14
Eiwitten (g)	3,5	8,8	18
Zout (g)	0,10	0,30	4
Calcium (mg)	117	293	42

ANDERE INFORMATIE

Allergenen

Belangrijke allergenen die kunnen worden geëtiketteerd in de zin van EU-richtlijn 1169/2011 : melk.

Certifications

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

GGO

Zonder ingrediënt van GGO-oorsprong, conform CE-verordening 1829/2003.

Radioactiviteit

In overeenstemming met EU-verordening CE 2016/52 en zijn wijzigingen.

Ionisatie

Zonder ionisatiebehandeling en zonder ingrediënt dat een ionisatiebehandeling heeft ondergaan.

Chemische residuen en verontreinigingen

In overeenstemming met de verordeningen CE 1881/2006, CE 470/2009 en zijn wijzigingen betreffende contaminanten, residuen van pesticiden of veterinaire producten.

Nanodeeltjes

Bevat geen vervaardigde nanomaterialen zoals gedefinieerd in CE-verordening 1169/2011.

Compatibiliteit met speciale diëten

Lacto-vegetariërs, lacto-ovo-vegetariërs, gluten-intolerantie.

Melk oorsprong

Biologisch rauwe melk van België-oorsprong die voldoet aan EG-verordeningen 852/2004 ; EC 853/2004 ; EC 834/2007 and EC 889/2008.

Herzien door: Fourny Mathilde

