

Spécifications du produit Cloud Nine Préparation pour Fourrage au Riz 5kg.

Producteur: frischli Milchwerke GmbH
Bahndamm 4
31547 Rehburg-Loccum
Germany



1. Product:

-Cloud Nine Préparation pour fourrage au riz, traitée thermiquement, intrastat : 1901 9099

2. Objectif visé:

-Pour l'alimentation humaine

3. Liste des ingrédients:

- 80% de lait à faible teneur en matière grasse

- Riz
- Sucre
- Amidon modifié
- Épaississant carraghénane et gomme de guar
- Sel jodé (sel, iodate de potassium)

4. Caractéristiques physico-chimiques

- Matières grasses: 1,3 – 1,7%
- Valeur pH: 6,35 – 6,70

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g:

- Énergie:¹⁾ 475 kJ / 112kcal
- Matières grasses:^{1,2)} 1,5 g
 - dont acides gras saturés:¹⁾ 1,0 g
- Glucides:¹⁾ 21 g
 - dont sucres:^{1)*} 9,4 g
- Protéines:¹⁾ 3,6 g
- Sel:¹⁾ 0,18 g

*Dont 5,5 g de sucres ajoutés et 3,9 g de lactose issu du lait.

¹⁾ Valeurs calculées

²⁾ Données issues d'études comparatives disponibles.

5. Caractéristiques microbiologiques

- Flore totale aérobie mésophile: < 100 cfu / g
- Mesure ATP: < 500 RLU

6. Sensorical characteristics:

- Goût: goût rond et sucré typique du riz au lait, avec une légère fermeté
- Odeur: sucrée, typique
- Aspect: crème clair, avec grains de riz visibles
- Texture: consistance typique de riz au lait

7. Emballage:

-Seau plastique avec film protecteur et couvercle

8. Durée de vie / Conditions de stockage et de transport

- Durée de vie à la livraison: 8 semaines
- Conditions de conservation et de transport : température ambiante si non ouvert (recommandé : 5°C – 25°C)

Document généré électroniquement – Signature non requise.

Date: 09.07.2025

Créé: Luna Van Impe

Date: 09.07.2025

Revu: Marc Van Impe

Date: 09.07.2025

Approuvé: Marc Van Impe

Version remplacée: NA

9. Poids:

-Poids Net: 5 kg

10. Réglementation légale:

-Le produit est conforme aux exigences légales de l'UE en matière de transformation et de distribution des denrées alimentaires, notamment les règlements (CE) n° 852/2004 et 853/2004 du 29 avril 2004, les lignes directrices pour les entremets, puddings et autres desserts sucrés selon la dernière version du Code Alimentaire Allemand du 26 mars 2021. Également conforme au règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 et à la réglementation allemande sur l'hygiène alimentaire ("Lebensmittelhygiene-Verordnung") du 8 août 2007, dans leur version en vigueur.

-Les matériaux d'emballage, y compris les étiquettes, les encres d'impression et les adhésifs, sont conformes – en termes de qualité et de condition – aux directives et normes de l'UE ainsi qu'à la loi allemande sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (LFGB).

11. Sécurité alimentaire:

-Ce produit est soumis au contrôle de notre système HACCP.

12. GMO-declaration:

-Le produit n'a pas besoin d'être étiqueté conformément au règlement (CE) n° 1829/2003 du 22 septembre 2003 relatif aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux génétiquement modifiés, et au règlement (CE) n° 1830/2003 sur la traçabilité des OGM et des denrées issues d'OGM.

13. Ingrédients allergènes:

Céréales contenant du gluten	
Blé	Non
Seigle	Non
Orge	Non
Avoine	Non
Épeautre	Non
Kamut	Non
Crustacés et produits à base de crustacés	Non
Œufs et ovoproduits	Non
Poissons et produits à base de poissons	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Non
Soja et produits à base de soja	Non
Lait et produits laitiers (y compris le lactose)	Oui
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque	
Amandes	Non
Noix	Non
Noisettes	Non
Autres fruits à coque	Non
Céleri et produits à base de céleri	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non
Graines de sésame et produits à base de sésame	Non
Anhydride sulfureux et sulfites (SO₂)	Non
Lupin et produits à base de lupin Lupin et produits à base de lupin	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non

14. Additifs à signaler sur les cartes de menu selon § 5 du LMZDV du 02.06.2021 dans la version en vigueur :

- Aucun