



LACTEL PROFESSIONNEL Lait Pasteurisé Entier Outre 20L



- Excellente résistance aux températures élevées pour les cuissons longues,- La saveur et les bienfaits nutritionnels du lait pasteurisé.
- Un format adapté pour les laboratoires de boulangeries pâtisseries ou les collectivités.

Lait

Produit

Dénomination légale	Lait pasteurisé entier		
Ingrédients	LAIT entier		
Origine du lait	Bretagne		
DLC garantie entrepôt	14 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +6°C.		
Conservation après ouverture	A conserver au froid (+6°C maximum) et à consommer sous 24 heures.		
Code article	302108 01		
EAN 13	3428202330607		
DUN 14	13428202330604		
OGM	<0,9% conformément à la réglementation		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	24	x	23 x 40

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 250g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	269 kJ 64 kcal	673kJ 160kcal	3,2% 3,2%	8% 8%
Matières grasses :	3,6 g	9.0g	5,1%	13%
dont acides gras saturés :	2,2 g	5.5g	11%	28%
Glucides :	4,8 g	12g	1,8%	5%
dont sucres :	4,8 g	12g	5,3%	13%
Protéines :	3,2 g	8.0g	6,4%	16%
Sel :	0,11 g	0.28g	1,8%	5%
Calcium :	120 mg	300mg	15%	38%

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	
Dimensions (L x l x h en cm)	x x
Poids net / brut (kg)	/
Palettisation	
Nombre de colis par couche	15
Nombre de couches par palette	2
Nombre de colis par palette	30
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 95
Poids net / brut (kg)	618.6 / 660.28

FR 35.131.001 SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE
CE Certifications : ISO 14001, ISO 22000, IFS