



LACTEL PROFESSIONNEL Lait UHT Demi-écrémé Outre 10L



- La saveur et les bienfaits nutritionnels du lait stérilisé.-Un format idéal pour les collectivités.
- Une sécurité bactériologique optimale grâce au traitement UHT et à son bouchon à W1284



Lait

Produit

Dénomination légale	Lait demi-écrémé stérilisé UHT		
Ingrédients	LAIT demi-écrémé		
Origine du lait	France		
DDM garantie entrepôt	60 jours		
Conditions de conservation	Stocker de préférence au frais (+18°C maximum). Eviter les variations brutales et répétées de température. Ne pas congeler.		
Conservation après ouverture	A conserver au réfrigérateur et à utiliser dans les 3 jours.		
Code article	302142 01		
EAN 13	3428202332700		
DUN 14	13428202332707		
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)	23.5	x	19 x 26

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100mL	par portion de 250mL	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	192 kJ 46 kcal	480kJ 115kcal	2,3% 2,3%	6% 6%
Matières grasses :	1,5 g	3.8g	2,1%	5%
dont acides gras saturés :	1,0 g	2.5g	5,0%	13%
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 tvoe 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	10 Litres
Dimensions (L x l x h en cm)	23,5 x 19 x 26
Poids net / brut (kg)	10.295 / 10.64
Palettisation	
Nombre de colis par couche	20
Nombre de couches par palette	4
Nombre de colis par palette	80
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 119
Poids net / brut (kg)	824 / 878.2

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

FR 49.276.001 CE STE INDUSTRIELLE DE SAINT FLORENT
Certifications : FSSC 22000, ISO 14001

Date de mise à jour : 06/02/2024 Date d'édition : 25/11/2024 SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes