



**Poudre de lait entier Inst Président Professionnel  
25KG**



Méthode de reconstitution (13%): ajouter 1 volume de poudre à 6 volumes d'eau ou 130g dans 1L d'eau



**Lait**

**Produit**

Dénomination légale	Poudre de lait entier instantanée		
Ingrédients	Poudre de LAIT entier, émulsifiant : lécithine de SOJA, stabilisants : phosphate de sodium (E339), citrate de potassium (E332).		
Origine du lait	France		
DDM garantie entrepôt	6 mois		
Conditions de conservation	A conserver dans un local propre. sec et tempéré, (25°C maxi), éloigné de toutes sources de goûts et d'odeurs parasites.		
Code article	302171 01		
EAN 13	3428202334001		
DUN 14	13428202334008		
OGM	<0,9% conformément à la réglementation		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés, soja et dérivés.		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	78	x	55 x 18

**Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes**

	Pour 100g	par portion de 125g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	2085 kJ 500 kcal	2606kJ 625kcal	25%	31%
Matières grasses :	26 g	33g	37%	46%
dont acides gras saturés :	17 g	21g	85%	106%
Glucides :	41 g	51g	16%	20%
dont sucres :	41 g	51g	46%	57%
Protéines :	24 g	30g	50%	60%
Sel :	1,00 g	1.3g	17%	21%
Lactose :	41 g			

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

**Conditionnement**

<b>Colisage</b>			
Nombre d'unités par colis	1 sac = 1 colis		
Dimensions (L x l x h en cm)	78	x	55 x 18
Poids net / brut (kg)	25	/	25.25
<b>Palettisation</b>			
Nombre de colis par couche	5		
Nombre de couches par palette	6		
Nombre de colis par palette	30		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80 x 170
Poids net / brut (kg)	750	/	785

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

FR 53.084.014  
CE  
Célia - Laiterie de Craon  
Certifications : FSSC 22000, ISO 14001