



INEX NV
Meulestraat 19, B-9520 Bavegem
Tel.: 09/3638282 - Fax: 09/3623037

Date: 09/10/06
Version 4
(productfiche\prdf0069F)

Page: 1/2

FICHE PRODUIT:

Lait demi-écrémé en slim 1 L (art. 069)

DENOMINATION DU PRODUIT

Lait demi écrémé, traité UHT et rempli aseptique

EMBALLAGE INDIVIDUEL	GROUPAGE
Contenance : 1 l	Contenance : 12 x 1 l
Poids net : 1,032 kg	Poids net : 12,384 kg
Poids brut : 1,060 kg	Poids brut : 12,848 kg
Type emballage : Tetra Brik	Type de palette : Euro
Caution : non	Caution : non
Extra : non	Extra : non
	Nombre par palette : 72

VALEUR NUTRITIONELLE	INGREDIENTS
Exprimé par 100 ml de produit	Lait de vache 100 %
kJ : 190	
kCal : 45	
Protéines : 3,3 g	
Carbohydrates : 4,7 g	
Matière grasse : 1,6 g	

REGLES DE CONSERVATION	RECOMMANDATIONS D'USAGE
Température de conservation : ambiante	
Validité : 6 mois	

EAN-CODE	EAN-CODE PROMOTION
Individuel : 5410441901050	Individuel:
Groupage : 15410441901057	Groupage:



INEX NV
Meulestraat 19, B-9520 Bavegem
Tel.: 09/3638282 - Fax: 09/3623037

Date: 09/10/06
Version 4
(productfiche\prdf0069F)

Page: 2/2

FICHE PRODUIT:

Lait demi-écrémé en slim 1 L (art. 069)

Liste d'allergènes (ALBA v8/2004)

		A	NA	O		A	NA	O
1	Protéine de lait de vache	X			17	Gousses		X
2	Lactose	X			18	Noix		X
3	Oeuf de poule		X		19	Huile de noix		X
4	Protéine de soja		X		20	Arachide		X
5	Huile de soja		X		21	Huile d'arachide		X
6	Gluten		X		22	Sésame		X
7	Blé		X		23	Huile de sésame		X
8	Orge		X		24	Glutamate		X
9	Viande de bœuf		X		25	Sulfite (E220 à E228)		X
10	Viande de porc		X		31	Coriandre		X
11	Viande de poule		X		32	Céleri		X
12	Poisson		X		34	Carottes		X
13	Coquillage et crustacé		X		35	Lupins		X
14	Maïs		X		36	Moutarde		X
15	Cacao		X					
1	Composants de lait	X			6	Farine se blé		X
2	Poudre de lait		X		7	Semoule de blé		X
3	Lécithine de soja		X		8	Amidon de froment		X
4	Farine de soja		X		9	Panade		X
5	Protéines de soja		X		10	Jaune d'œuf		X

P: présent; A: absent; T: peut contenir des traces

Spécifications de microbiologie

- Germes totaux (incubation 15 jours à 30 °C): <10 / 0,1 ml
- Germes pathogènes: absents par ml
- Incubation accélérée : pas d'acidification après 5 jours à 37°C

Autres spécifications

- Contrôle Organoleptique (goût, odeur, couleur): typique pour lait UHT
- produit à base de lait UEE
- antibiotiques: absent
- non irradié
- n'est pas ou ne contient pas de OGM, et n'est pas produit avec des OGM
- conforme à la législation d'alimentation Belge

Edité par: Goedele Claes

Approuvé par: Johan Geeroms

Signature:

Signature: