



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

Date: 05/12/06
Version 3
(productfiche\prdf0621F)

Page: 1/2

FICHE PRODUIT:

Lait entier 10L Bag-in-Box (art. 621)

DENOMINATION PRODUIT

Lait entier, traité UHT et rempli aseptique en sac de PE, dans boite en carton ondulé

EMBALLAGE INDIVIDUEL	GROUPAGE
Contenance : 10 litre	Contenance : 96 x 10 L
Poids Net : 10,3 kg	Poids Net : 989 kg
Poids Brut : 10,6 kg	Poids Brut : 1043 kg
Type emballage : sac en PE de 10 litre en boite	Type Palette : Euro
Caution : N	Caution: N
Extra : N	Extra : N
	Nombre par palette :96 unités

VALEUR NUTRITIVE	INGREDIENTS
Exprimé par 100 ml produit	Lait entier
kJ : 269	
kcal : 64	
Protéines : 3,2 g	
Glucides : 4,7 g	
Matière grasse : 3,6 g	

REGLES DE CONSERVATION	RECOMMANDATIONS D'USAGE
Température de conservation : ambiante	1 Mettre le Bag-in-Box en position verticale
Validité : 4 mois, date de production	2 Enfoncer la pastille
Conservation froide et limitée après ouverture	3 Lever le volet de la prédécoupé
	4 Sortir le goulot
	5 Bloquer le goulot avec la patte prédécoupé
	6 Enlever le bouchon avant l'emploi

CODE EAN	CODE EAN PROMOTION
Individuel : 5410441991105	Individuel:
Groupage:	Groupage:



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

Date: 05/12/06
Version 3
(productfiche\prdf0621F)

Page: 2/2

FICHE PRODUIT:

Lait entier 10L Bag-in-Box (art. 621)

Liste d'allergènes (ALBA v8/2006)

		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	Lécithine 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
- Teste d'incubation accélérée (5 jours à 37°C) : pas d'acidification

Autres spécifications

- Contrôle Organoleptique : 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: