

MODE D'EMPLOI / DOSAGE : 20 g par kg de masse en début de cutterage, hachage ou malaxage

ASPECT : Poudre blanche à jaune

GOUT : lacté

UTILISATION : Pour fabrication de tous types de denrées alimentaires. Se conformer à la législation en vigueur.

COMPOSITION CHIMIQUE MOYENNE THEORIQUE :

| | |
|-----------------------|----------|
| Protéines de lait : | 99,00 % |
| Huile de tournesol *: | 1,00 % |
| Total : | 100,00 % |

Étiquetage (conformément au RCE 1169/2011):

Protéines de lait, Huile de tournesol

En ce qui concerne les allergènes majeurs, veuillez consulter le tableau ci-dessous

Suggestion d'étiquetage du produit fini: (sous condition du respect des législations en vigueur et du dosage préconisé)

Protéines de lait

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

| | |
|----------------------------|---------------|
| Flore totale : | < 200 000 / g |
| Coliformes totaux (30°C) : | < 1 000 / g |
| Escherichia coli (44°C) : | < 100 / g |
| Levures et Moisissures : | < 1 000 / g |
| Bacillus cereus : | < 100 / g |
| Salmonelles : | Absence / 25g |

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES/100g :

| | |
|--------------------------|---------------------|
| Valeur énergétique | 1372 kJ 324 kcal |
| Matières grasses | 3,8 g |
| dont acides gras saturés | 1,7 g |
| Glucides | 31,2 g |
| dont sucres | 31,2 g |
| Fibres | <0,5 g |
| Protéines | 41,2 g |
| Sel (Na x2,5) | 4,80 g |
| Sodium | 1919 mg |

Sources : Calcul issu de données fournisseurs et données internet

DETAIL ET ORIGINES DES INGREDIENTS

| Ingrédients | Origine des ingrédients (Animale, végétale, minérale, ...) | Origine géographique (Pays de transformation // Pays de provenance) |
|--------------------|---|--|
| Protéines de lait | Animale : Lait de vache | Allemagne, France // Union-européenne, Royaume-Uni |
| Huile de tournesol | Végétale | Union-européenne, Royaume-Uni // Union-européenne, Royaume-Uni, Ukraine, Argentine |

Les origines géographiques mentionnées sont issues des données de nos fournisseurs, elles sont uniquement données à titre indicatif et ne sont pas contractuelles

*L'huile de tournesol, de colza, le stéarate de calcium le carbonate de magnésium et de sodium, s'ils sont présents, sont des ingrédients qui deviennent des « substances de transfert » (ou carry over) dans le produit fini, puisqu'ils ne remplissent plus de rôle technologique dans la denrée alimentaire. A ce titre, ils n'apparaissent pas dans la règle d'étiquetage du produit fini.

A CONSERVER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC A L'ABRI DE LA LUMIERE.

DDM = 24 MOIS EN EMBALLAGE D'ORIGINE FERME.

NB : A utiliser rapidement après ouverture

ALLERGENES MAJEURS

| | Présence OUI/NON | Composant concerné |
|--|---------------------|--------------------------|
| Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides) | Non | / |
| Crustacés et produits à base de crustacés | Non | / |
| Oufs et produits à base d'œufs | Non | / |
| Poissons et produits à base de poissons | Non | / |
| Arachides et produits à base d'arachides | Non | / |
| Soja et produits à base de soja | Non | / |
| Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéine de lait) | Oui | Protéines de lait |
| Fruits à coque et produit dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque de votre connaissance) | Non | / |
| Céleri et produits à base de céleri | Non | / |
| Moutarde et produit à base de moutarde | Non | / |
| Graine de sésame et produit à base de Graine de sésame | Non | / |
| Sulfite et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 ml/l exprimé en SO2 | Non | / |
| Lupin et produit à base de Lupin | Non | / |
| Mollusques et produits à base de mollusques | Non | / |

Nb : les ingrédients suivants: Fibre de blé, maltodextrine de blé et/ou sirop de glucose de blé et/ou dextrose de blé sont exemptés de l'obligation de déclaration selon le règlement 1169/2011 CE

ATTESTATIONS

ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES :

Les produits livrés ne contiennent pas d'OGM ou issu d'OGM au sens des Règlements (UE) 1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM.

Ils n'ont pas été obtenu « à partir » ou « par » des OGM au sens des articles 3 et 11 du Règlement (UE) 2018/848. Nous n'avons pas connaissance d'informations qui donneraient à penser que cette affirmation est inexacte.

Par conséquent les produits sont conformes aux dispositions de l'article 11 du Règlement (UE) 2018/848 en ce qui concerne l'interdiction d'utiliser des OGM.

IONISATION :

Les produits que nous commercialisons ne contiennent pas d'ingrédients ionisés et ne subissent aucun traitement d'ionisation.

PESTICIDES ET CONTAMINANTS :

Les produits livrés sont conformes à la législation européenne en vigueur (notamment les Règlements (UE) 2023/915 et 396/2005).

Un plan de surveillance est établi en conformité avec la réglementation européenne en vigueur, en fonction des alertes et de notre analyse de risque.

APTITUDE AU CONTACT ALIMENTAIRE :

Les emballages que nous utilisons, ainsi que les emballages des produits qui nous sont livrés, correspondent aux exigences réglementaires françaises et européennes et conviennent donc au contact alimentaire (notamment les Règlements (UE)1935/2004, 10/2011, 2023/2006).