



**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 :	2084 kJ 498 kcal	2605kJ 623kcal	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 :	25 g	31g	50%	63%
Sel :	1,00 g	1.3g	17%	21%

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

**Conditionnement**

Colisage	
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
Palettisation	
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)

Certification : FSSC 22000

FR  
53.084.014  
CE

Célia - Laiterie de Craon

Certification : FSSC 22000

Date de mise à jour : 26/12/2023 - Date d'édition : 27/12/2023

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes