



**PassionFroid**  
groupe pomona

# Lait demi-écrémé stérilisé UHT outre 10 L Lactel

Article : 296856

Nutriscore\_A

c.2.10



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :
- Pays de transformation :

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire : Lait demi-écrémé stérilisé UHT
- Descriptif produit : Frais. Lait d'origine France. Pièce de 10 litres.
- Conservation : Ambiant
- Etat de préparation : Stérilisé UHT, Prêt à l'emploi
- Conditionnement : Colis de 1.000 Pièce unitaire de 10.295 kg
- Liste des ingrédients : Ingrédients : LAIT demi-écrémé

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| Lait                               | France       |

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

- Pays de transformation : France [Département(s) : 35, 49]
- N° d'agrément : FR 35.131.001 CE, 49.276.001
- Durée de vie totale du produit (jours) : 150
- Allergènes majeurs : Lait
- Traces d'allergènes : Aucune signalée
- Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers : Végétarien
- Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 12/09/2024 06:19

N° de version : 2.15

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur



**PassionFroid**  
groupe pomona

# Lait demi-écrémé stérilisé UHT outre 10 L Lactel

Article : 296856

**Nutriscore\_A**

**c.2.10**

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04012019 - Lait et crème de lait, non concentrés ni additionnés de sucre ou d'autres édulcorants, d'une teneur en poids de matières grasses > 1% mais ≤ 3%, en emballages immédiats d'un contenu net > 2 l

| Paramètre physique-chimique                    | Valeur               | Paramètre physique-chimique        | Valeur               |
|--|----------------------|------------------------------------|----------------------|
| Longueur/Profondeur de l'unité de consommation | 235 système métrique | Largeur de l'unité de consommation | 190 système métrique |
| Hauteur de l'unité de consommation             | 260 système métrique |                                    |                      |

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** Produit prêt à l'emploi, s'utilise à froid comme à chaud.

## Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g |      |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
|--|------|----------------------------|------------------------------------|--------------------|-----------------------|------------------|---------------------|-----------------------------|
| Energie                                    |      | Matières grasses<br>(en g) | Dont acides gras saturés<br>(en g) | Glucides<br>(en g) | Dont sucres<br>(en g) | Fibres<br>(en g) | Protéines<br>(en g) | Equivalent en sel<br>(en g) |
| kJ   | kcal |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
| 192  | 46   | 1.5                        | 1                                  | 4.8                | 4.8                   | 0                | 3.2                 | 0.11                        |

**Vitamines :** Calcium (mg) : 120.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.13

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 27 - Aide culinaire

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Non soumis à fréquence

c.2.10

les

| Unité          | Poids net (kg) | Poids brut (kg) | Nb d'UQB | Unité Quantité de Base | Nb de colis par unité | Dimensions en mm (PxlxH) | EAN/GTIN       |
|----------------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Pièce unitaire | 10.295         | 10.64           | 1        | Pièce unitaire         |                       | 260x235x190              | 3428202332700  |
| Colis          | 10.295         | 10.64           | 1        | Pièce unitaire         |                       | 235x190x260              | 13428202332707 |
| Couche         | 205.9          | 0               | 20       | Pièce unitaire         | 20                    |                          |                |
| Palette        | 823.6          | 878.2           | 80       | Pièce unitaire         | 80                    | 1200x800x1190            | 83428202332706 |
| Litre          | 1.03           | 0               | 0.1      | Pièce unitaire         |                       |                          |                |
| Bidon          | 10.295         | 0               | 1        | Pièce unitaire         |                       |                          |                |

Volume (litre) : 10