

RIZ AU LAIT - Détails techniques

CARACTÉRISTIQUES

Matière grasse (minimum)

Total matières sèches

pH

Pas d'édulcorant, ni arômes artificiels ou colorants ajoutés

Pas de conservateurs ajoutés

Composition

SPÉCIFICATIONS

3%

21%

6,60-6,75

Code de l'alimentation et des boissons

Code de l'alimentation et des boissons

Lait de vache, sucre, vanille, amidon, riz

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

LIMITES

LÉGISLATION

Coliformes (cfu/g)

≤ 10/g

1441/2007 et modifications

Levures – Moisissures (cfu/g)

≤ 50/g

1441/2007 et modifications

Listeria monocytogène, salmonelle spp

Absence / 25g

1441/2007 et modifications

Pesticides

Absence

149/2008

antibiotiques

Absence

2377/1990 et modifications

Allergènes

68/2007

Dioxines

3pg WHO-PCDD/F-
TEQ/g matière grasse

règlementation 466/2001 et modifications

CONDITIONNEMENT

150 g

MATÉRIAUX DE CONDITIONNEMENT

- PP, adapté à l'alimentation selon l'article 26 chapitre II du code de l'alimentation

- papier d'aluminium contenant au moins 99% d'aluminium, ≥0.05% Mn, max 0.1% Zn, 0.05-2% Cu, max 0,05%, selon le standard [ELOT] 601/602

LIVRAISON

Camions de la société conformément à la convention avec le client (dans des réfrigérateurs <5°C)

DURÉE DE CONSERVATION

Un mois à compter de la date de production

UTILISATION

Prêt à l'emploi. Les personnes avec intolérance au lactose et allergies doivent consulter leur médecin.

INSTRUCTIONS SUR L'EMBALLAGE

Conservation et stockage : 2-4 °C, poids net, nom du constructeur, numéro d'agrément, date d'expiration, numéro de lot, composition du produit