

Lait écrémé en poudre / Atomisé

Version **02**Date **14-10-2026****DÉNOMINATION**

Lait écrémé en poudre (SMP)

CODE NOMENCLATURE COMBINÉE**0402 10 19****PAYS D'ORIGINE**

Pologne (UE)

SITE DE PRODUCTION

Établissement laitier agréé UE (règlement (CE) n° 853/2004). Le numéro d'agrément vétérinaire figure sur le certificat sanitaire vétérinaire de chaque expédition.

1 Description du produit

Le lait écrémé en poudre est une poudre soluble obtenue par concentration de lait pasteurisé et standardisé, puis séchage par atomisation.

2 Valeur nutritionnelle

Valeurs moyennes	pour 100 g
Énergie	1499 kJ / 353 kcal
Matières grasses	1,0 g
– dont acides gras saturés	0,7 g
Glucides	52 g
– dont sucres	52 g
Protéines	34 g
Sel	1,0 g

3 Ingrédients

Lait pasteurisé.

4 Caractéristiques organoleptiques

Paramètre	Valeur	Méthode d'analyse
Goût et odeur	Typique du lait pasteurisé, sans goût ni odeur étrangers	Évaluation organoleptique
Couleur	Couleur uniforme, blanche à légèrement crème	
Consistance	Poudre fluide et homogène ; légers agglomérats admis, s'effritant facilement	

5 Paramètres physico-chimiques

Paramètre	Valeur	Méthode d'analyse
Humidité (%)	max 4,0	PN-78/A-86030
Matières grasses (%)	max 1,25	Méthode technique selon PN-78/A-86030
Protéines (%)	min 34	Laboratoire externe accrédité (selon le plan d'analyses approuvé)
Lactose (%)	max 54	
Cendres (%)	max 8,5	
pH	6,0 – 7,0	pH-mètre
Acidité titrable (°SH)	5,4 – 6,6	PN-78/A-86030
Particules brûlées	Disque A ou B	Méthode par filtration selon PN-78/A-86030
Antibiotiques, inhibiteurs	Absents	Delvotest SP
Indice de solubilité (ml)	max 1,0	PN-78/A-86030
Métaux lourds – Plomb (Pb) (mg/kg)	< 0,02	Laboratoire externe accrédité (selon le plan d'analyses approuvé)
Pesticides (mg/kg)	DDT 0,04 · HCB 0,01 · α,β,γ -HCH 0,001 – 0,004	
Nitrites (mg/kg)	< 1	
Nitrates (mg/kg)	< 50	
Aflatoxine M1 ($\mu\text{g/kg}$)	< 0,05	
Dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ) (pg/g MG)	2,0	
Dioxines + PCB-DL (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) (pg/g MG)	4,0	
PCB non dioxine-like (ng/g MG)	40	
Contamination radioactive Cs-134, Cs-137 (Bq/kg)	max 370	

6 Paramètres microbiologiques

Paramètre	Valeur	Méthode d'analyse
Flore totale (ufc/g)	max 50 000	PN-ISO 4833 / Petrifilm
Entérobactéries (ufc/g)	n=5, c=0, m=M=10	PN-ISO 21528-2 / Petrifilm
Moisissures et levures (ufc/g)	max 100	PN-ISO 21527-2 / Petrifilm
Staphylocoques à coagulase positive (ufc/g)	n=5, c=2, m=10, M=100	Laboratoire externe accrédité (selon le plan d'analyses approuvé)
Listeria monocytogenes (dans 25 g)	n=5, c=0, absence	
Salmonella (dans 25 g)	n=5, c=0, m=0, M=0	

n = nombre d'unités constituant l'échantillon ; c = nombre d'unités donnant des valeurs comprises entre m et M ; m = valeur égale ou inférieure à laquelle les résultats sont satisfaisants ; M = seuil au-delà duquel les résultats sont non conformes.

7 Allergènes

Allergène	Présence	Allergène	Présence
Lait et produits à base de lait	oui	Crustacés et produits à base de crustacés	non
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	non	Poissons et produits à base de poissons	non
Soja et produits à base de soja	non	Céleri et produits à base de céleri	non
Œufs et produits à base d'œufs	non	Moutarde et produits à base de moutarde	non
Arachides et produits à base d'arachides	non	Graines de sésame et produits dérivés	non
Fruits à coque et produits dérivés	non	Anhydride sulfureux et sulfites	non
Lupin et produits à base de lupin	non	Mollusques et produits à base de mollusques	non

8 Déclaration OGM

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés et n'a pas été fabriqué à partir de tels organismes.

9 Déclaration relative à l'ionisation

Le produit n'a pas été soumis à un rayonnement ionisant.

10 Conditionnement

Format	Type d'emballage
25 kg	Sacs papier multicouches avec doublure en polyéthylène, empilés par couches sur palettes
1 000 kg	Big Bag – sac en polyéthylène posé sur palette en bois propre

11 Utilisation

Peut être utilisé comme ingrédient de denrées alimentaires (glaces, chocolat, confiserie, boulangerie-pâtisserie).

12 Transport

Le transport doit se faire dans des véhicules ou conteneurs destinés aux denrées alimentaires, propres et sans odeurs étrangères. Le produit doit être protégé contre les dommages et les influences extérieures néfastes.

Chargement Conteneur 40' : environ 25 t (1 000 sacs de 25 kg).

Documents Certificat d'analyse et certificat sanitaire vétérinaire délivrés pour chaque expédition.

13 Stockage

Dans des entrepôts secs, propres et ventilés, sur palettes propres.

14 Durée de conservation

12 mois à compter de la date de production.

Le produit est conforme à la législation en vigueur de la République de Pologne et de l'Union européenne.
La version électronique de ce document est valable sans signature.