Poudre de lait réengraissée / instantanée 28/24

Version 02 | Date 10-11-2026

DÉNOMINATION	CODE SH	ORIGINE
Poudre de lait réengraissée instantanée 28/24 (IFFMP), matière grasse végétale	**1901 90**	Union européenne

ÉTABLISSEMENT DE PRODUCTION
Laiterie de l'Union européenne travaillant sous système HACCP. Le numéro d'agrément vétérinaire figure sur le certificat sanitaire de chaque expédition.

1 Description du produit

Mélange d'ingrédients laitiers et de matière grasse végétale, standardisé à environ 28 % de matière grasse et 24 % de protéines. Poudre instantanée à mouillabilité rapide, pour une reconstitution facile.

2 Destination et applications

Destiné à la consommation humaine. Ne convient pas aux enfants de moins de 3 ans.

Lait liquide recombiné, yaourts, desserts, crèmes glacées, chocolaterie et confiserie, fourrages à la crème, blanchisseurs pour café et thé, sauces et autres usages de l'industrie alimentaire.

3 Composition

Lait écrémé en poudre, matière grasse végétale, sucre.

4 Caractéristiques organoleptiques

Paramètre	Description
Couleur	Blanc à jaunâtre, poudre fluide
Odeur et goût	Goût et odeur lactés typiques, sans odeur étrangère
Aspect	Poudre homogène, sans grumeaux

5 Paramètres physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Matière grasse*	26,0 – 28,0 %
Protéines* (sur matière sèche)	23,5 – 26,0 %
Lactose	env. 38 %
Humidité	max 4,0 %
Cendres	max 8,0 %
pH	min 6,0
Mouillabilité** (secondes)	max 45
Particules brûlées (disque)	A ; A/B
Antibiotiques	Absence

* Une variation de mélange de ±2 % peut se produire. ** Mouillabilité dans l'eau à 45 °C minimum.

6 Paramètres microbiologiques

Paramètre	Valeur
Flore totale	max 10 000 ufc/g
Coliformes	Absence dans 0,1 g
E. coli	Absence dans 0,1 g
Salmonella	Absence dans 25 g
Levures	max 50 ufc/g
Moisissures	max 50 ufc/g

7 Allergènes, OGM et ionisation

Allergène / statut	Présence
Lait et produits laitiers	**oui**
Arachides et produits dérivés	non
Œufs et produits dérivés	non
Fruits à coque et produits dérivés	non
Blé et produits dérivés	non
Organismes génétiquement modifiés (OGM)	non
Traitement par rayonnement ionisant	non

8 Conditionnement

Paramètre	Description
Sacs	25,0 kg net, sacs papier 4 plis avec sac intérieur en polyéthylène (PEBD)
Chargement	Quantité par conteneur 20' / 40' confirmée sur chaque offre

9 Stockage et conservation

Conservation — **18 à 24 mois** dans l'emballage d'origine non ouvert.

Stockage — Température inférieure à 25 °C, humidité relative inférieure à 75 %, à l'abri de la lumière directe et des odeurs fortes.

10 Transport et documents

Conteneur sec (dry). Moyen de transport protégeant le produit des chocs, de l'humidité et des autres agressions extérieures.

Documents — Certificat d'analyse, certificat sanitaire et certificat d'origine pour chaque expédition. Autres certificats sur demande, confirmés sur chaque offre.

11 Réglementation

Le produit est conforme à l'ensemble des normes et réglementations polonaises et de l'Union européenne applicables et il est fabriqué sous système HACCP.
Document fourni à titre d'information. Les paramètres de chaque lot figurent sur le certificat d'analyse. La version électronique de ce document est valable sans signature.

ATC GROUP Sp. z o.o. · International food trading & sourcing
Aleje Jerozolimskie 109/70, 02-011 Warsaw, Poland · +48 501 351 121 · contact@atcgroup.pl · atcgroup.pl
KRS: 0001021069 · NIP: PL8982289583