



**PRESIDENT PROFESSIONNEL Poudre de lait 26 %
Instantanée Sac 10 Kg**



Poudre instantanée permettant une reconstitution fluide et sans grumeaux, à chaud comme à froid,
 ° Idéale pour la pâtisserie et les viennoiseries (flans, brioches, ..),
 ° Peut s'utiliser en l'état dans les mélanges à sec, ou en reconstitution,
 ° L'utilisation de la poudre de lait donne droit à l'appellation " au lait "

CONSEILS DE PRÉPARATION POUR RECONSTITUER 1 LITRE DE LAIT : Incorporer 125 g de poudre de lait 26% MG à 905 g d'eau

Lait

Produit

Dénomination légale	Poudre de lait entier instantanée		
Ingrédients	Poudre de LAIT entier, émulsifiant : lécithine de SOJA, stabilisants : E339*, E332*. * pour les sites concernés.		
Origine du lait	UE		
DLUO 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	25755	01	
EAN 13	3428200051986		
DUN 14	03428201257554		
OGM	Non		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés, soja et dérivés.		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	67	x	40 x 10

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% 25%	31% 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

Collage	
Nombre d'unités par colis	
Dimensions (L x l x h en cm)	x x
Poids net / brut (kg)	/
Palettisation	
Nombre de colis par couche	6
Nombre de couches par palette	10
Nombre de colis par palette	60
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 135
Poids net / brut (kg)	600 / 632

BE L263-1 CE
 MOLKEREI LAITERIE WALHORN (poudres)
 Certifications : ISO 9001, Système d'Autocontrôle

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