

TORRIÉ



VENDING

PRÉPARATION LACTÉE INTENSE

Caractéristiques

COMPOSITION

Ingrédients : Solides lactés, lactose, sucre, graisse végétale hydrogénée, sirop de glucose, lait écrémé en poudre, antiagglomérant (E551) et colorant (E171).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PHYSICOCHIMIQUES

- Teneur en humidité : <5%
- Densité apparente : 0.30-0.34 g/cm³

MICROBIOLOGIQUES

- Aérobie mésophiles : 1E⁵ ufc/g
- *Staphylococcus aureus* : ≤10 ufc/g
- Enterobacteriaceae lactosa positifs (coliformes) : ≤10 ufc/g
- *Salmonella* / *Shigella* : traces non décelées / 25 g
- *Listeria monocytogenes* : traces non décelées / g
- Test de la phosphatase : Négatif

INFORMATION NUTRITIONNELLE pour 100 g

- Valeur énergétique : 413 kcal/1744 kJ
- Protéines : 8.5 g
- Glucides : 73.2 g
- Graisse : 9.6 g

ALLERGÈNES / MISE EN GARDE

- Contient du lait et produits à base de lait (y compris le lactose).
- Non conseillé aux enfants âgés de moins de 3 ans.

EMBALLAGE

Emballage | Unité de vente - Emballage complexe composé d'une couche interne de polyéthylène, d'une couche d'aluminium et d'une couche externe en polyester. La fermeture est faite par thermo-soudure.

Carton de Transport - Boîte en carton ondulé contenant 20 unités de vente.

Conseils Pratiques

CONSOMMATION

- Ce produit se dissout instantanément dans de l'eau ou du lait chaud ou froid.
- Dose conseillée :
Lait : 13-15 g / 150 mL
Lait pour le café au lait servi dans une tasse à café : 4-5 g / 150 mL.
Lait pour le café au lait servi dans un grand verre : 6-7 g / 150 mL.

CONSERVATION

A conserver dans un endroit frais et sec.

DATE DE DURABILITÉ MINIMUM

18 mois après l'emballage.

EMBALLAGE	CODE	UNITÉS	CODE DE BARRES	DIMENSION (LxLxH)	POIDS (PN PB)
Emballage	403565	-	5601487200546	17.5 x 4 x 28 cm	500 g 524 g
Carton de Transport	-	20	15601487200543	39 x 30 x 30.5 cm	10 kg 11 kg
PALETTE	UNITÉS	SEMI-REMORQUE	CONTENEUR 20'	CONTENEUR 40'	
800 x 1200 mm	720	720 x 33 = 23760	720 x 22 = 15840	720 x 50 = 36000	