

DATE : 30/10/2020

23737

FICHE TECHNIQUE

TECHNICAL DATA SHEET



Poudre de lait entier Instantanée (5 kg)

Instantaneous whole milk powder (5 kg)



FOURNISSEUR / SUPPLIER:

SILL

ADRESSE / ADDRESS :

Le Raden
29 860 PLOUVIEN
FRANCE

TELEPHONE / PHONE NUMBER :

+33 2-98-40-90-30

SITE DE FABRICATION DU PRODUIT /
FACTORY SITE :

SILL
Le Raden
29 860 PLOUVIEN
FRANCE



N° d'Agrément Sanitaire / EC Number :

FR 29.209.090 CE

DENOMINATION DU PRODUIT :

Poudre de lait entier à dissolution instantanée (5 kg)

PRODUCT NAME :

Instantaneous whole milk powder (5 kg)

GENCOD/CODE ARTICLE :

AS0703006000

DESCRIPTION DU PRODUIT : Poudre de lait entier à dissolution instantanée, 26% de matière grasse

PRODUCT DESCRIPTION : Instantaneous whole milk powder, 26% Fat

CONDITIONNEMENT : Sac 3 plis papier avec sache PE interne, fermeture par thermosoudure et couture

PACKAGING : 3 ply kraft paper and internal polyethylene bag, closed tight by welding and sewing

INGREDIENTS :

Poudre de lait entier

Lait collecté et transformé en France dans la région de production

INGREDIENTS LIST :

Whole milk powder

Milk origin France

Ne convient pas à l'alimentation des nourrissons de moins de 12 mois**Not suitable for babies food under 12 months****CONDITIONS DE CONSERVATION :**

** A conserver dans un endroit frais, propre et sec

STORAGE CONDITIONS :

** Store in a clean, dry and fresh place

DLUO à la date de fabrication / BEST BEFORE after manufacturing : 18 mois / 18 months**CONSEILS DE MISE EN OEUVRE :**

Verser 125 g de poudre dans 1l d'eau.

COOKING INSTRUCTIONS :

Pour 125 g of powder into 1L of water

DATE : 30/10/2020



FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET

Poudre de lait entier Instantanée (5 kg)
Instantaneous whole milk powder (5 kg)



ALLERGENES PRESENTS / ALLERGENS IN PRODUCT (according regulation EC 1169/2011)

	Presence	Absence
Gluten et dérivés / <i>Cereals with gluten</i>		x
Crustacés et dérivés / <i>Crustaceans and derivatives</i>		x
Oeufs et dérivés / <i>Eggs and egg products</i>		x
Poissons et dérivés / <i>Fishes and derivatives</i>		x
Arachides et dérivés / <i>Peanut and derivatives</i>		x
Soja et dérivés / <i>Soya bean and derivatives</i>		x
Lait et dérivés (lactose) / <i>Milk and derivatives (including lactose)</i>	x	
Fruits à coques et dérivés / <i>Nuts and derivatives</i>		x
Céleri et dérivés / <i>Celery and derivatives</i>		x
Moutarde et dérivés / <i>Mustard and derivatives</i>		x
Sésame et dérivés / <i>Sesame seeds and derivatives</i>		x
Sulfites et anhydride sulfureux à une concentration > 10 ppm dans le produit fini / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations > 10 ppm in the finished product</i>		x
Mollusques et dérivés / <i>Molluscs and derivatives</i>		x
Lupin et dérivés / <i>Lupine and derivatives</i>		x

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g / NUTRITION FACTS for 100g

	Pour 100g / For 100g	%AR*
Energie / Energy value	2030 kJ / 490 kcal	24,5%
Matières grasses / <i>Fat</i>	26 g	37,1%
dont acides gras saturés/ <i>of which saturates</i>	16,5 g	82,5%
Glucides / <i>Carbohydrate</i>	38 g	14,6%
dont sucres / <i>of which sugars</i>	38 g	42,2%
Fibres alimentaires / <i>Fibre</i>	0 g	
Protéines / <i>Protein</i>	25 g	50%
Sel / <i>Salt</i>	0,9 g	15%

valeurs issues de tables / values from tables

*Apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ/2 000 kcal)

Minéraux / <i>minerals</i>	Pour 100g / for 100g
Calcium / <i>Calcium</i>	965 mg ⁽¹⁾
Phosphore / <i>Phosphor</i>	703 mg ⁽²⁾

(1) Soit environ 121% des AQR (Apports Quotidiens de Référence)

(2) Soit environ 100% des AQR (Apports Quotidiens de Référence)

DATE : 30/10/2020



FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET

Poudre de lait entier Instantanée (5 kg)
Instantaneous whole milk powder (5 kg)



CARACTERISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES / PHYSICAL and CHEMICAL PARAMETERS

Critères / Criteria	Valeurs / values	Tolérance
Teneur en eau / <i>Water content</i>	≤ 5 %	
Protéines/ <i>Proteins</i> ⁽²⁾	>25 %	
Matière grasse/ <i>Fat</i> ⁽¹⁾	≥26 %	
Cendres/ <i>Ashes</i> ⁽¹⁾	<6,5 %	
Lactose	36 – 39 %	
Acidité titrable / <i>Titration acidity</i> ⁽¹⁾	≤0,16%	
pH (solution à 10%) ⁽¹⁾	6,5-6.7	+/- 0,1
Densité apparente/ <i>Density</i> ⁽³⁾	550 – 600 g/l	
Indice de propreté/ <i>Cleanliness index</i> ⁽¹⁾	A	B
Indice d'insolubilité/ <i>unsolubility index</i> ⁽³⁾	≤1 ml	
Inhibiteur/ <i>Inhibitors</i> ⁽¹⁾	Absence	

(1) Analyse réalisée sur chaque lot / *Analysis done on each batch*

(2) Analyse réalisée sur chaque fabrication / *Analysis done on each production*

(3) Valeur indicative, analyse non systématique / *Indicative value, non systematic analysis*

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Germes / <i>Microbiological germs</i>	Critères / <i>Target</i>
Flore totale / <i>total plate count</i>	≤ 10 000 ufc/g (Tolerance 50000)
Enterobactéries/ <i>Enterobacteriaceae</i>	≤10 ufc/g
<i>Bacillus cereus</i>	<50 ufc / g
Staphylocoques à coagulase positive	<10 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Non détecté/25 g
Levures et moisissures	≤ 10 ufc/g (Tolérance ≤ 50 ufc/g)
Listeria	Non détecté/25 g

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES / *LOGISTIC CONDITIONS*

	EAN	Code article/ <i>SILL sku code</i>	Type et format palette/ <i>Pallet type and size</i>	PCB/ <i>Units per carton box</i>	Cartons par palette/ <i>Carton boxes per pallet</i>
France	3274930700126 3274930103668	AS0703006000	standard 80 x 120	8	80
Export					

<p>DATE : 30/10/2020</p> 	<p align="center">FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET</p> <p align="center">Poudre de lait entier Instantanée (5 kg) <i>Instantaneous whole milk powder (5 kg)</i></p>	
--	--	--

Règlementation applicable / Regulation :

OGM / GMO: (according regulations EC n° 1829/2003 and EC n° 1830/2003)

Ce produit ne contient aucun ingrédients soumis aux exigences spécifiques d'étiquetage des réglementations européennes concernant les organismes génétiquement modifiés.

This product doesn't contain ingredients subject to specific labeling requirements of European regulations on genetically modified organisms.

IONISATION / IONIZATION :

Produit garanti sans ingrédients ionisés / *Product without irradiated ingredients.*

REGLEMENTATION / REGULATIONS :

Ce produit est conforme à la réglementation Européenne notamment les Règlements UE 1169/2011, 1924/2006 et 1925/2006.

This product complies with the European regulations particularly regulations EU 1169/2011, 1924/2006 and 1925/2006.

Les critères microbiologiques respectent les prescriptions décrites dans la Directive 2073/2005 et ses modifications.

Microbiological criteria respect the through prescription described in the Directive of 2073/2005 and its amendments.

Les valeurs guides et les valeurs limites pour les résidus de pesticides, mycotoxines, les métaux lourds, les médicaments vétérinaires et autres contaminants et les substances nocives sont respectées. Les réglementations Européennes suivantes et leurs modifications sont respectées : règlement (CE) 396/2005, règlement (CE) 470/2009, règlement (UE) 37/2010, règlement (CE) 1881/2006 toujours dans leur version en vigueur. Ce produit est exempt de matières efficaces pharmacologiques ou antibiotiques.

The statutory guide values and limit values for residues of pesticides, mycotoxins, heavy metals, veterinary drugs and other contaminants and harmful substances are observed. The European food law requirements with their current extensions and changes are fulfilled. These are particularly the Regulation (EC) 396/2005, Regulation (EC) 470/2009, Regulation (EU) 37/2010, Regulation (EC) 1881/2006, always in their currently valid version. This product is free of pharmacologic or antibiotic effective materials.

SPECIFICATIONS PACKAGING / PACKAGING SPECIFICATIONS :

L'emballage utilisé pour le conditionnement de ce produit est conforme à la réglementation Européenne concernant l'aptitude au contact alimentaire. Les exigences de la réglementation sont respectées notamment pour concernant le règlement (CE) 1935/2004 et le règlement (UE) 10/2011.

The packaging used for conditioning the product is conforme to EU regulation on food contact. The regulatory requirements are met, especially EU regulation 1935/2004 and its modifications, and EU regulation 10/2011 and its modifications.



CHOC KA0

CODE ARTICLE : CACLKG

CHOC'KAO

Préparation en poudre pour
bûches instantanée lactée sucrée

CACAO LACTÉ

12% CACAO

Préparation en poudre pour boisson instantanée sucrée

CACAO LACTE

à 17 % minimum de CACAO maigre en poudre

SAC Kg x 10

INGRÉDIENTS		VALEURS NUTRITIONNELLES			
Sucre , <u>lait écrémé en poudre</u> , cacao maigre en poudre (beurre de cacao 11 % minimum) , arôme vanille					
Cacao 17% minimum					
		pour 100 g			
		Energie kJ / kcal	1745 Kj / 416 kcal		
		Matières grasses	5,70 g		
		dont acides gras saturés	1,90 g		
RENDEMENT		Glucides	86 g		
40 g pour une tasse ou 1 bol de 20 cl		dont sucres	33 g		
		Fibres	0 g		
UTILISATION		Protéines	5,80 g		
Verser de l'eau chaude (70 ° maximum) sur la dose de préparation et bien délayer avant consommation		Sel	0,27 g		
CONDITIONNEMENT		Il s'agit d'un produit naturel qui est, de ce fait, soumis à des fluctuations naturelles			
<u>Sachet :1 Kg</u>		ALLERGÈNES			
Poids Net :1,00 Kg		RÈGLEMENT (UE) N° 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN DU CONSEIL DU 25 OCTOBRE 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission			
<u>Carton : 10 doses</u>		Ingrédients visés à l'article 6, paragraphes 3 bis, 10 et 11	Non présents	Présents	Traces
Poids Net :10,00 Kg		Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	X		
<u>Palette : 72 cartons</u>		Crustacés et produits à base de crustacés	X		
		Oeufs et produits à base d'oeufs	X		
		Poissons et produits à base de poissons	X		
		Arachides et produits à base d'arachides	X		
STOCKAGE		Soja et produits à base de soja	X		
Dans des locaux frais et secs de préférence (Max,20°C / Humidité <70 %)		<u>Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)</u>		X	
CONSERVATION		Fruits à coques, à savoir amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia et noix du Queensland (Macadamia ternifolia) et produits à base de ces fruits	X		
Date de fabrication + 24 mois		Céleri et produits à base de céleri	X		
La date de fabrication et la DLUO sont indiquées sur chaque carton et sur chaque dose		Moutarde et produits à base de moutarde	X		
GENCOD		Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	X		
CARTON : 376 025 377 089 7		Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO2	X		
ARTICLE : 376 025 377 949 4		Lupin et produits à base de lupin	X		
		Mollusques et produits à base de mollusque	X		
		Pas d'OGM - Pas d'ionisation			

L'impérial Instant Coffee

CODE ARTICLE : DACAFCHIC500

FICHE TECHNIQUE

REV04



MELANGE SOLUBLE INSTANTANE CAFE 60 % - CHICOREE 40 % GRANULE

CONVIENT A LA DISTRIBUTION AUTOMATIQUE

POCHE 500 g X 10

INGRÉDIENTS		VALEURS NUTRITIONNELLES	
Mélange soluble granulé composé de 60 % de pur café soluble et de 40 % de pure chicorée soluble		pour 100 g	
Origines végétales		Energie kJ / kcal	1 293 KJ /308 Kcal
ORIGINE		Matières grasses	0,3 g
UE		dont acides gras saturés	0,2 g
RENDEMENT		Glucides	47,00 g
Tasse : 3 g - 3,5 g - Bol : 4 g - Litre : 15g		dont sucres	5,00 g
Ce sac permet de préparer 30 à 35 L		Fibres alimentaires	29,00 g
UTILISATION		Protéines	14,00 g
Verser de l'eau ou lait très chaud sur le mélange et bien remuer		Sel	0,76 g
avant consommation		Caféine	> 2 g
CONDITIONNEMENT		<i>Il s'agit d'un produit naturel qui est, de ce fait, soumis à des fluctuations naturelles</i>	
Poche : 500 g		ALLERGÈNES	
Dimensions : 340 mm x 115mm		RÈGLEMENT (UE) N° 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN DU CONSEIL DU 25 OCTOBRE 2011	
Complexe : ALU +PE		concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission	
Carton : 10 poches		Ingrédients visés à l'article 6, paragraphes 3 bis, 10 et 11	
Dimensions : 415 mm x 320mm x 285 mm		Non présents Présents Traces	
Poids Net : 5 Kg		Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	
Poids Brut : 5,45 Kg		Crustacés et produits à base de crustacés	
Palette : 42 cartons / palette (6 couches de 7 cartons)		Oeufs et produits à base d'oeufs	
Dimensions carton : 80 cm x 120 cm x 192 cm (palette comprise)		Poissons et produits à base de poissons	
Poids Net : 210 Kg		Arachides et produits à base d'arachides	
Poids Brut : 228,90 Kg		Soja et produits à base de soja	
STOCKAGE		Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	
Dans des locaux frais et secs de préférence (Max,20°C / Humidité <70 %)		Fruits à coques, à savoir amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia et noix du Queensland (Macadamia ternifolia) et produits à base de ces fruits	
CONSERVATION		Céleri et produits à base de céleri	
Date de fabrication + 36 mois		Moutarde et produits à base de moutarde	
La date de fabrication et la DLUO sont indiquées sur chaque carton et sur chaque dose		Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	
GENCOD		Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO2	
CARTON : 3760 25 377 088 0		Lupin et produits à base de lupin	
ARTICLE : 3760 25 377 951 7		Mollusques et produits à base de mollusque	
CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES		Pas d'OGM - Pas d'Ionisation	
Extrait sec	95% min		
Humidité	< 5%		
Cendres	0		
CRITERES BACTERIOLOGIQUES			
Germes Totaux	max 30.000 in 1 g		
Levures	max1 000 in 1 g		
Moisissures	max 500 in 1 g		
Salmonelles	0 in 25 g		