



Valeurs indicatives Poudre de lait entier 26% spray

01.07.2019

	Unité	Valeurs garanties	Valeurs typiques
Composition			
Humidité ³⁾	[%]	max. 3.5 par kg poudre	2.9
Protéines (x 6.38) dans l'extrait sec dégraissé	[%]	min. 34.0	34.0 - 37.3
Protéines (x 6.38) dans poudre	[%]	min. 24.0	24.0 - 26.0
Matières grasses	[%]	min. 26.0	26.1
Lactose	[%]		35 - 43 ¹⁾
Cendre	[%]		6 ²⁾
Paramètres physiques			
Densité en vrac	g/l	-	320 - 500
Particules brûlées ADPI	A-D	B	A
Indice de solubilité ADPI	ml	0.5	0.2
Paramètres sensoriels			
Couleur		blanche à crème	blanche à crème
Goût et odeur		pur, un peu sucré, différence permise: à une petite part calcaire, cuit	pur, un peu sucré, agréable
Appareuce		pas de grumeaux	fluide libre
Paramètres microbiologiques			
Germes aérobies mésophiles	[KBE / g]	max. 15'000	< 10'000
Enterobacteriaceae	[KBE / g]	<10	<10
Staph. aureus	[KBE / g]	<10	<10
Levures/Moisissures	[KBE / g]	<100	<10
Salmonelles spp.		neg. dans 5 x 25 g	neg. dans 5 x 25 g
Contaminations de l'environnement			
Pesticides (Screening)			
Organochlorine pesticides	[mg/kg]	exigences Ocont	exigences Ocont
Somme des PCDD/F	[ng/kg]	max. 2.5 ng/kg Lipides	< 0.4 ng/kg Lipides
PCB	[mg/kg]		<0.03
Métaux lourds			
Arsenic	[mg/kg]		<0.02
Plomb	[mg/kg]	max. 0.2	<0.05
Cadmium	[mg/kg]		<0.002
Mercuré	[mg/kg]		<0.01
Mycotoxines			
Aflatoxine M1	[ng/kg]	max. 50	<20
Radioactivité			
Caesium 137	[Bq/kg]	max. 10 ²⁾	<5
Caesium 134	[Bq/kg]	max. 10 ²⁾	<5
Antibiotiques			
		neg. Delvo	neg. Delvo
Information nutritionnelle			
Energie	kJ / 100 g		2070
Qualité organique		non	non
Kosher		non	non (possible sur demande)
Halal		non	non (possible sur demande)
Vegetarien		non	oui
Additifs		non-stabilisé = non stabilisé = oui	non-stabilisé = non stabilisé = oui
Supplément de vitamine A		non	non
Supplément de vitamine D		non	non
Durée de conservation			
Max. 20°C			
Max. 65% rel. humidité	mois	- non-stabilisé = 6 - stabilisé = 9	

1) Valeur approximative comme Lactosemonohydrat

2) Valeur tolérable

3) Valeur différent: La teneur en eau ne comprend pas l'eau de cristallisation du lactose; la teneur en extrait sec dégraissé du lait comprend l'eau de cristallisation du lactose.

Les exigences qualitatives définitives doivent être négociées avec le vendeur.