



Le lait de chèvre entier en poudre

Caractéristiques chimiques

Matière grasse	31 %	(typique)
Protéine	25 %	(typique)
Lactose	35 %	(typique)
Sels minéraux	6 %	(typique)
Humidité	3 %	(maximum)
Lait de vache	absent	(limite de détection 1% Ridascreen 5102)

Caractéristiques physiques

Sédiment	disc A	(typique, disc B maximum)
Corps étrangers	absent	
Antibiotiques	selon NL Food Législation	
Insolubilité	0,1 ml	(maximum)
Taux d'acidité	0,15% acide lactique	(maximum)

Caractéristiques bactériologiques

Nombre total de germes	< 10.000 / g
Moisissures et levures	< 50 + 50 / g
Spores thermophiles	< 100 / g
Coliformes	non décelable / 0,1 g
Spores B. Cereus	< 100 / g
Coagulase positive staphylocoque	non décelable / 0,1 g
Salmonella	non décelable / 25 g

Valeur nutritive (100 g)

Energie	2167 kJ	519 kcal
Protéine	25 g	
Glucide	35 g	
Matière grasse	31 g	

Information allergène

Protéine et lactose sont présent

Recombinaison

Meilleure proportion: mêlez 25 kg lait de chèvre avec 187,5 l de l'eau

Conservation

12 mois après date de la production à condition de garder le produit à l'abri de la chaleur et de la lumière

Emballage

Sacs en papier multicouches avec pe liner, 25 kg netto