



## Fiche technique

## LAIT DE SOJA BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Lait de soja* naturellement riche en protéines <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Ingrédients :	Soja*, maltodextrine, fructose, arôme <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Conseil d'utilisation :	Ajouter deux cuillères à soupe à un verre d'eau et mélanger
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Analyse physico-chimique :	Moisissure : max. 5 % Protéines : 20.3 % Lipides : 14.5 % Glucides : 60.5 % Cendres : 5 % Vitamine A : 14.1 UI/g Vitamine B1 : <0.1 ppm Vitamine B2 : 1.1 ppm Vitamine B3 : 2.1 UI/g Vitamine B6 : 2.2 ppm Vitamine C : 28 ppm Phosphore : 0.20 % Calcium : 0.11 % Zinc : 60 ppm Fer : 65 ppm Magnesium : 6578 ppm Valeur énergétique : 453.7 kcal(1901.0 KJ)
Analyse microbiologique :	Germes totaux : max. 50.000 fcu/g Coliformes : abs. Dans 1 g Levures et moisissures : max. 50 ufc/g Salmonelles : abs. Dans 25 g
Conservation :	Dans un endroit frais et sec. DLUO : 18 mois
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783  
mail : [actibio@actibio.net](mailto:actibio@actibio.net) web : [www.actibio.net](http://www.actibio.net)