



Fiche technique

LACTOSE BIOLOGIQUE

| | |
|------------------------|---|
| Caractéristiques : | Lactose* <i>*issu de l'agriculture biologique</i> |
| Certification : | Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991 |
| Analyse : | Lactose : min. 99.0% Protéines : max. 0.3% Cendres : max. 0.2% |
| Teneur en eau : | Max. 0.3% |
| Valeurs sensorielles : | Couleur : clair - jaune clair Goût : typique, sucré Odeur : typique, sans autre odeur |
| Volume : | 650 – 750 g / l |
| Microbiologie : | Germes totaux : max. 1000 / g Coliformes : négatif / 0.1 g E.coli : négatif / 1 g Salmonelles : négatif / 25 g |
| Conditionnement : | 25 kg |
| Emballage : | sac de 25 kg |
| Conservation : | Dans un endroit frais et sec (<12°C) |
| DLV : | 12 mois |
| Origine : | Allemagne |
| | 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 web : www.actibio.net