jSR

International Wholesaler
Import & Export Sales Agent
Since 1980

+34 634 077 903 - juliosuarezrodriguez@juliosuarezrodriguez.org

Tax Number 52495943F
Av. Zaragoza, Bloque Nº 6, Casa Nº 3, 03130, Santa Pola, Alicante, España

EXCLUSIVE REPRESENTATIVES OF LEADING FOOD, BEVERAGE AND HOME AND PERSONAL HYGIENE BRANDS

"Glory Milk"

Whole Milk Powder
Skimmed Powder Milk
Wole Goat Milk Powder

CATALOG

Variety in Milk in Powder and Milk UHT

"Glory Milk"
Whole Milk Powder
Skimmed Powder Milk

Powdered milk 26% for drinking
Powdered Milk 28% for making:
Yogurts, Ice Cream, Cheese, etc.
Skimmed Milk Powder 1.5%
Milk Powder for Animals
Ask for information about our wide variety of powdered milks.

Lait en poudre 26% à boire
Lait en Poudre 28% pour faire :
Yaourts, glaces, fromages, etc.
Poudre de lait écrémé 1,5%
Lait en Poudre pour Animaux
Demandez des informations sur notre large variété de laits en poudre.

Milk Vegemilk

Vegetable milk powder with Vegetanilina

Stage 1: 0 - 6 Months
Stage 2: 6 - 12 Months
Stage 3: 12 - 24 Months

Vegetable Milk Powder with Vegetanilina
Lait Végétal en Poudre avec Vegetanilina

VEGETABLE MILK
LAIT VÉGÉTAL

Healthier: Free of cholesterol being unsaturated vegetable-based fats. 99% Digestibility
Durability: Expiry date 12 months from production date . 99% Solubility
Plus sain : Sans cholestérol étant des graisses végétales insaturées. 99% Digestibilité
Durabilité : Date de péremption 12 mois à compter de la date de production. 99% Solubilité

English:
Advantages Milk4life regarding milk powder animal.
- Taste and smell equivalent to fluid milk of animal origin.
- VEGETANILINA
- Flexibility: formulation " Taylor- made»
MILK4LIFE, depending on each client's needs.
- Packaged according to the customer requirements.
Major production capacity: up to 50.000Tn/monthly
- Stability in costs: stable Annual Rates According to the raw material cost.
- Quality and Safety: with maximum health and quality controls.
- Manufacturing process accredited by the ISO 9001:2008

Français:
Avantages Milk4life concernant le lait en poudre animal.
- Goût et odeur équivalents au lait liquide d'origine animale.
- VEGETANILINA
- Souplesse : formulation « sur-mesure »
MILK4LIFE, en fonction des besoins de chaque client.
- Emballé selon les exigences du client.
Capacité de production majeure : jusqu'à 50 000 tonnes/mois
- Stabilité des coûts : Tarifs Annuels stables Selon le coût de la matière première.
- Qualité et Sécurité : avec un maximum de contrôles sanitaires et de qualité.
- Processus de fabrication accrédité par la norme ISO 9001:2008

English:
Milk4life, prepared food in powder flavour and odour similar to the cow's milk, healthy and easy digestion, long shelf life and high solubility.
This is a perfect vegetable milk substitute for powdered animal origin milk.
Milk4life's advantages regarding powdered animal origin milk.

Français:
Milk4life, aliments préparés en poudre au goût et à l'odeur similaires au lait de vache, digestion saine et facile, longue durée de conservation et haute solubilité.
C'est un parfait substitut du lait végétal au lait en poudre d'origine animale.
Les avantages de Milk4life concernant le lait en poudre d'origine animale.

English:
Equivalence between Milk4life and milk powder of animal origin.
- Nutritional analysis equivalent to animal milk powder.
- All nutrients (protein, fat, carbohydrate carbon) contained in the original milk Animal powder are in the new MILK4LIFE milk plant.
- Physical characteristics equivalent to the powdered animal origin milk.
- Possibility of a vitamin and mineral composition equivalent to powdered animal origin milk.

Français:
Équivalence entre Milk4life et le lait en poudre d'origine animale.
- Analyse nutritionnelle équivalente à la poudre de lait animal.
- Tous les nutriments (protéines, lipides, carbone glucidique) contenus dans le lait d'origine Animal en poudre se trouvent dans le nouveau lait végétal MILK4LIFE.
- Caractéristiques physiques équivalentes au lait en poudre d'origine animale.
- Possibilité d'une composition vitaminique et minérale équivalente au lait en poudre d'origine animale.

English:
Powdered whole milk's Substitute (*)
Powdered vegetable origin milk with 15 % protein and 26 % fat.
Powdered vegetable origin milk with 24% protein and 26 % fat with calcium and vitamins A and D. Powdered vegetable origin milk with 24% protein and 26 % fat.
MILK4LIFE ** Is also available free of gluten and lactose Powdered skim milk's substitute (*)
Powdered vegetable origin milk with 15 % protein and 1 % fat. Vegetable milk powder with 26 % protein and 1 % fat.
MILK4LIFE ** is also available free of gluten and lactose
Powdered skim milk substitute for children and youth development (*)
start-up powdered vegetable origin milk (from 0 to 6 months), which contains all the necessary nutrients (vitamins and minerals) for optimal development in the early stages of the baby's growth development.
Second stage powdered vegetable origin milk (fro, 6 to 12 months), which contains all the necessary nutrients (vitamins and minerals) for optimal development on babies' continuation phases.
third stage powdered vegetable origin milk (from 12 to 18 months), which contains all the necessary nutrients (vitamins and minerals) for optimal development on babies' continuation phases.
MILK4LIFE ** Is also available free of gluten and lactose E: unscented
S : milk's aroma
A: mixture of dairy flavors A + : natural milk flavors

Français:
Substitut de lait entier en poudre (*)
Lait en poudre d'origine végétale avec 15 % de protéines et 26 % de matières grasses.
Lait d'origine végétale en poudre avec 24% de protéines et 26% de matières grasses avec du calcium et des vitamines A et D. Lait d'origine végétale en poudre avec 24% de protéines et 26% de matières grasses.
MILK4LIFE ** Est également disponible sans gluten ni lactose
Substitut de lait écrémé en poudre (*)
Lait en poudre d'origine végétale avec 15 % de protéines et 1 % de matières grasses. Lait végétal en poudre avec 26 % de protéines et 1 % de matières grasses.
MILK4LIFE ** est également disponible sans gluten ni lactose
Substitut de lait écrémé en poudre pour le développement des enfants et des jeunes (*)
Lait en poudre d'origine végétale Start-up (de 0 à 6 mois), qui contient tous les nutriments nécessaires (vitamines et minéraux) pour un développement optimal dans les premiers stades de croissance de bébé.
Lait en poudre d'origine végétale deuxième étape (de 6 à 12 mois), qui contient tous les nutriments nécessaires (vitamines et minéraux) pour un développement optimal sur les phases de continuation des bébés.
lait en poudre d'origine végétale troisième étape (de 12 à 18 mois), qui contient tous les nutriments nécessaires (vitamines et minéraux) pour un développement optimal sur les phases de continuation des bébés.
MILK4LIFE ** Existe aussi sans gluten ni lactose E : non parfumé
S : arôme du lait
A : mélange d'arômes laitiers A+ : arômes naturels de lait

Infant Milk

Lait infantile Smilk

Smilk infant milk for: 1, 2, 3 and 4 feeding stage. - Lait infantile Smilk pour : 1, 2, 3 et 4 stade d'alimentation

- Stage 1: 0-6 Months - 900gr Metal Can - Box
- Stage 2: 6-12 Months - 900gr Metal Can - Box
- Stage 2: 12-24 Months - 900gr Metal Can - Box

- Industrial packaging (Kraft bag 25kg.) - Stage 1: 0-6 Months
- Industrial packaging (Kraft bag 25kg.) - Stage 2: 6-12 Months
- Industrial packaging (Kraft bag 25kg.) - Stage 2: 12-24 Months

Capacity in container of 40¨pies for cans of 900 gr: 9.936 Units - Container capacity of 40¨pies for 25.00 Kg Sacks: 22.5 MT.

Available in other types of packaging and formats
Disponible dans d'autres types d'emballages et de formats

Infant milk for first stage and rest of ages Format 900 grams.
Infant milk for first stage and rest of ages Format 900 grams.

400,00 gr
Aluminium Bag

Spécifications Lait en Poudre Origine Espagne

ESPAGNE ORIGIN SPÉCIFICATIONS LAIT ENTIER EN POUDRE CRÈME COMPLÈTE 26% DE MATIÈRES GRASSES.	
Poudre homogène blanche, légèrement crémeuse avec une saveur sucrée, typique de pasteuriser le lait entier.	
Ingrédients: lait liquide, lactose, matières grasses, protéines de lait et lécithine de soja (E-322).	
Informations nutritionnelles 100g	
PARAMÈTRE	**VALEURS**
PRODUIT	Lait entier 26% M.G.
UTILISATION :	Utilisation industrielle pour fabriquer des glaces, des yaourts, des fromages, etc.
PAYS D'ORIGINE DU PRODUIT	Espagne
PAYS D'EMBALLAGE DU PRODUIT	Espagne
POIDS DE L'EMBALLAGE	25 kg
TYPE D'EMBALLAGE	Sacs blancs avec papier double couche avec couverture intérieure pe
Délai d'expédition de l'usine au port d'expédition	20 jours
Visite de l'usine	C'est possible après la signature du contrat
Envoi d'échantillons	Les échantillons et la gestion des documents d'expédition sont gratuits pour l'acheteur, l'acheteur paie le montant facturé par l'agence maritime. Des échantillons peuvent être envoyés après la signature du contrat.
FICHE PRODUIT TECHNIQUE	
Ingrédients:	Lait liquide, lactose, matières grasses, protéines de lait et lécithine de soja (E-322).
Graisse	*26,50 %*
Graisses saturées	*14,00 %*
Gras mono-insaturés Gras	*11,40 %*
polyinsaturés	*1,10 %*
Protéine	8,10 %
Glucides	65 %
Lactose	55 %
Minéraux	*425 mg*
Calcium	*85 mg*
Magnésium	*1,75 mg*
Zinc Fer	*1500 mg*
Vitamine	
Un	*2,50 UI*
D	*70 UI*
K	*0,043 mcg*
C	*0,90 mg*
B2	*0,65 mg*
B6	*0,15 mg*
Analyse microbiologique	*40.000*
Nombre total maximal de coliformes tous les	*Non*
0,1 mg Salmonella / Shigella tous les 25 mg	*Non*
S. Aureus tous les 0,1 mg	*Non*
E. Coli tous les mg	*Non*
Listeria Monocytogenes tous les 25 mg	*Non*
Valeur énergétique	515 Kcal

Le produit doit être conservé dans un endroit frais (température 25°C) et sec (humidité relative inférieure à 60%).

Ce produit ne contient pas ou est dérivé de matériel génétiquement modifié conformément au règlement CE n ° 1829/2003 sur les aliments et les produits animaux génétiquement modifiés et conformément au règlement CE n ° 1830/2003 sur la traçabilité et l'étiquetage des OGM.

Ce produit respecte les limites de tolérance établies par la réglementation européenne, notamment avec le règlement 1881/2006 CE, qui fixe les teneurs maximales de certains contaminants dans les produits alimentaires.

Ce produit est conforme à la législation européenne en vigueur sur les niveaux maximaux admissibles de pesticides conformément au règlement CE 396/2005 et CE 178/2006.

Ce produit et ses matières premières sont traités par rayonnement ionisant.

Spécifications générales du produit

LAIT EN POUDRE1%	
Origine	Espagne
Description : _____	Pulvérisation de lait entier en poudre.
Application	Pour la préparation de shakes et de glaces comme matière première régulant l'extrait sec et pour les préparations alimentaires à base de produits laitiers, telles que la viande transformée, la pâtisserie et Précuit.
CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	
Protéine	Mln. 34%
Lactose	51±2 %
Graisse	Max. 1,5%
Cendres	Max. 8,5%
Humidité	Max. 4,5%
pH	6,4-6,9
Disque	A/B
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
Nombre total	Max. 50000 ufc/g
Coliformes	Max. 10 ufc/g
Pasteuriser	Max. 50 ufc/g
Levures	Max. 50 ufc/g
Salmonelle	De. fr 25 g

Allergènes	**Présence**			**Présence**	
	Oui	**Non**		**Oui**	**Non**
Gluten[1]		X	**Noix**		X
Crustacés		X	**Céleri**		X
Oeuf		X	**Moutarde**		X
Poisson		X	**Sésame**		X
Cacahuètes		X	**Mollusques**		X
Suis		X	**Lupins**		X
Lait[2]	X		**Dioxyde de soufre et sulfate**		X

[1]Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, splée, kamut ou leurs variétés hybrides et produits dérivés).

[2]Dérivés, y compris le lactose

STOCKAGE ET CONDITIONNEMENT	
Présentation	Sacs en polyéthylène.
Expiration	24 mois
Stockage	Conserver dans un endroit frais et sec (10-25 ° C).

Spécifications Lait en Poudre Origine Pologne

SPECF ICATION LAIT ENTIER EN POUDRE 26/25		
Emballage:	Sacs en papier 3,4 couches + insert en polyéthylène	
Emballage collectif :	palettes (1200 x 800)	
Qualité:		
	a) poudre libre, uniforme, blanche – crémeuse	
	b) pureté	A, B
	c) solubilité	0,1 – 0,5
Spécification chimique :		
	a) Eau	1,5 –4,0%
	b) protéines	25 % ±1
	c) matières grasses (lait)	26 % en d. m.
	d) Minéraux	environ 6,0%
	e) acidité du pH du lait	min. 6,2
Spécification bactériologique :		
	a) Nombre total de micro-organismes dans 1 g ..max.	25 000
	b) Coliformes dans 1g	absent
	c) Staphilococcus aureus dans 1g	absent
	d) Salmonella dans 25g	absent
	e) Listeria Monocytogenes w 25 g	absent
	f) Levain bactérien et moisissures en 1g	absent
	g) Antibiotiques	absent

Stockage:		
	a) Date d'expiration	1 an
	d) Température	Max 25°C
	c) Humidité	Max 75%
Forfait immédiat :		
	Sac en papier à 3 couches avec insert en aluminium	25kg net
Déclaration d'OGM:		
	Le produit est sans OGM	
Alergens:		
	Lait et ses produits	Oui
	Crustacés	Non
	Fruits à coque et ses produits	Non
	Cacahuètes	Non
	Céleri	Non
	Céréales contenant du gluten	Non
	Lupin	Non
	Oeufs et leurs produits	Non
	Anhydride sulfureux	Non
	Sésame	Non
	Moutarde blanche	Non
	Suis	Non
	Poisson et ses produits	Non
Usage:		
	Remplacement du lait en poudre pour la production de gâteaux et de bonbons	
Documents de livraison (standard) :		
	Invo i c e, Packing Lis t, HDI, Qu a i t y C e r i fica t e	

SPÉCIFICATION LAIT EN POUDRE REMPLI DE MATIÈRES GRASSES 28/25		
Emballage:	Sacs en papier 3,4 couches + insert en polyéthylène	
Emballage collectif :	Palette (1200 x 800)	
Qualité:		
	a) poudre libre, uniforme, blanche – crémeuse	
	b) pureté	A, B
	c) solubilité	0,1 – 0,5
Spécification chimique :		
	a) Eau	1,5 –4,0%
	b) protéines	25 % ±1 %
	c) matières grasses (végétales)	28% ±1% d.m.
	d) Minéraux	environ 6,0%
	e) acidité du pH du lait	min. 6,00
Spécification bactériologique :		
	a) Nombre total de micro-organismes dans 1 g ..max.	25 000
	b) Coliformes dans 1g	absent
	c) Staphilococcus aureus dans 1g	absent
	d) Salmonella dans 25g	absent
	e) Listeria Monocytogenes w 25 g	absent
	f) Levain bactérien et moisissures en 1g	absent
	g) Antibiotiques	absent
La graisse dans ce produit est uniquement de la graisse végétale.		

Stockage:		
	a) Date d'expiration	1 an
	d) Température	Max 25°C
	c) Humidité	Max 75%
Forfait immédiat :		
	Sac en papier à 3 couches avec insert en aluminium	25kg net
Déclaration d'OGM:		
	Le produit est sans OGM	
Alergens:		
	Lait et ses produits	Oui
	Crustacés	Non
	Fruits à coque et ses produits	Non
	Cacahuètes	Non
	Céleri	Non
	Céréales contenant du gluten	Non
	Lupin	Non
	Oeufs et leurs produits	Non
	Anhydride sulfureux	Non
	Sésame	Non
	Moutarde blanche	Non
	Suis	Non
	Poisson et ses produits	Non
Usage:		
	Remplacement du lait en poudre pour la production de gâteaux et de bonbons	
Documents de livraison (standard) :		
	Invo i c e, Packing Lis t, HDI, Cer t ifica te	

SPÉCIFICATION LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE 34%

Méthode de séchage :	Séchage par atomisation	
Emballage:	Sacs en papier 3,4 couches + insert en polyéthylène	
Emballage collectif :	Palette (1200 x 800)	
Qualité:		
	a) poudre libre, uniforme, blanche – crémeuse	
	b) pureté	A, B
	c) solubilité	0,1 - 0,5
Spécifications chimiques :		
	a) Eau	2,0 - 4,0%
	b) protéines	34 % ±1
	c) matières grasses	Max 1,5% en d. m.
	d) Minéraux	environ 7,0%
	e) acidité du pH du lait	min. 6,2
Spécification bactériologique :		
	a) Nombre total de micro-organismes dans 1 g	..max. 25 000
	b) Coliformes dans 1g	absent
	c) Staphilococcus aureus dans 1g	absent
	d) Salmonella dans 25g	absent
	e) Listeria Monocytogenes w 25 g	absent
	f) levain bactérien et moisissures dans 1g	absent
	g) antibiotiques	absent

Stockage:		
	a) Date d'expiration	1 an
	d) Température	Max 25°C
	c) Humidité	Max 75%
Forfait immédiat :		
	Sac en papier à 3 couches avec insert en aluminium	25kg net
Déclaration d'OGM:		
	Le produit est sans OGM	
Alergens:		
	Lait et ses produits	Oui
	Crustacés	Non
	Fruits à coque et ses produits	Non
	Cacahuètes	Non
	Céleri	Non
	Céréales contenant du gluten	Non
	Lupin	Non
	Oeufs et leurs produits	Non
	Anhydride sulfureux	Non
	Sésame	Non
	Moutarde blanche	Non
	Suis	Non
	Poisson et ses produits	Non
Usage:		
	Remplacement du lait en poudre pour la production de gâteaux et de bonbons	
Documents de livraison **(standard) :**		
	Invoice, Packing List, HDI, Quality Certificate	

Spécifications Lait en Poudre Origine Pologne

LAIT 1 0-6 mois Poland origin

	MILK 1 SPÉCIFICATION **(0-6 mois)** **(SPÉCIFICATION DU LAIT 1 0-6 mois)**
Emballage: (Emballage)	Boîte métallique de 400g ou 900g avec membrane en aluminium et couvercle en plastique (400 g ou 900 g d'étain métallique avec membrane en aluminium et couvercle en plastique)
ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE **(ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE)**	
Couleur (Couleur)	Uniforme, blanc et crème (Uniforme, blanc – crémeux)
Consistance (Cohérence)	Poudre, en vrac, uniforme (Poudre libre , uniforme)
Goût et odeur (Goût et odeur)	Typique pour un produit pasteurisé, sans arrière-goût ni odeurs étrangers (Typique pour un produit pasteurisé, sans arrière-goût ni odeur étrangers)
VALEURS NUTRITIONNELLES en 100 G **(PROPRIETES NUTRITIONNELLES : dans 100 G)**	
Énergie (Energie)	**1884 kJ/ 450 kcal**
Tłuszcze : (Gras)	**26 g**
Protéine (Protéines)	**10 g**
Glucides: (Glucides) y compris (dont quisepasse) : Cukry (sucres)	**54g** **54 g**
Sel (Sel)	**0,26 g**
Fibre (Fibres alimentaires)	**3,0 g**
VITAMINE **(VITAMINES)**	
Vitamine A (Vitamine A)	**400 µg**
Vitamine D_3 (Vitamine D_3)	**10 µg**
Vitamine E (Vitamine E)	**8,5 mg**
Vitamine K (Vitamine K)	**30 µg**
Vitamine C (Vitamine C)	**65 mg**

Vitamine B_1 (Vitamine B_1)	**310 µg**
Vitamine B_2 (Vitamine B_2)	**800 µg**
Niacyna (Niacine)	**3,2 mg**
Vitamine B_6 (Vitamine B_6)	**260 µg**
Acide folique (Acide folique)	**85 µg**
Vitamine B_{12} (Vitamine B_{12})	**1,3 µg**
Biotyna (Biotyn)	**9 µg**
Acide pantothénique (Acide pantothénique)	**2,2 mg**
MINÉRAUX **(MINÉRAUX)**	
Sodium (Sodium)	**130 mg**
Potassium (Potassium)	**480 mg**
Chlorures (Chlorure)	**310 mg**
Calcium (Calcium)	**360 mg**
Phosphore (Phosphore)	**260 mg**
Magnésium (Magnésium)	**35 mg**
Fer (Fer)	**3,5 mg**
Zinc (Zinc)	**3,5 mg**
Cuivre (Cuivre)	**270 µg**
Manganèse (Manganèse)	**64 µg**
Fluor (Fluorure)	**19 µg**
Sélénium (Sélénium)	**11 µg**
Iode (Iodine)	**77 µg**
AUTRE CHOSE_____ **(AUTRES)**	
Cholina (Choline)	**80 mg**
Inositol (Inositol)	**31 mg**
Immunoglobuliny (Immunoglobulines)	**15 mg**
ÉVALUATION MICROBIOLOGIQUE **(ÉVALUATION MICROBIOLOGIQUE)**	
Nombre total de **microorganismes aérobies mésophiles dans 1g**/ Total Numération sur plaque (ufc/g)	**..max. 1,0 x 10^3 (1000)**
Présence de Salmonella dans 25g/ Présence de Salmonella dans 25g	**Nb/absent**

La présence de Cronobacter spp. en 10g/ Présence de Cronobacter spp. en 10g	**Nb/Absent**
Obecność Enterobacteriaceae w 10g/ Présence d'Enterobacteriaceae dans 10g	**Nb/Absent**
La présence de Bacillus cereus dans 1g / Présence de Bacillus cereus dans 1g	**Nb/Absent**
BOUTIQUE **(STOCKAGE)**	
Date de péremption (Date d'expiration)	**24 MOIS**
Température (Température)	**Max 25°C**
Humidité (Humidité)	**Max 75%**
ALLERGÈNES **(ALLERGÈNES)**	
Lait et produits laitiers (Lait et ses produits)	**Non (Oui)**
Crustacés (Crustacés)	**Non (Non)**
Noix et produits à base de noix (Cacahuètes)	**Non (Non)**
Cacahuètes (Céleri)	**Non (Non)**
Joints (Céréales contenant du gluten)	**Non (Non)**
Céréales contenant du gluten (Céréales contenant du gluten)	**Non (Non)**
Lupin (Lupin)	**Non (Non)**
Oeufs et ovoproduits (Oeufs et leurs produits)	**Non (Non)**
Anhydride sulfureux (Anhydride sulfureux)	**Non (Non)**
Sésame (Sésame)	**Non (Non)**
Moutarde blanche (Moutarde blanche)	**Non (Non)**
Soja (Je suis)	**Non (Non)**
Poissons et produits de la pêche (Poisson et ses produits)	**Non (Non)**

Déclaration d'OGM:

Nous déclarons que MILK est dédié à la production sans OGM et que **le** lait peut être utilisé sans étiquetage des aliments génétiquement modifiés. La production dédiée non OGM signifie que toutes les matières premières, ingrédients et additifs dans l'installation de production sont d'origine non OGM .

(Déclaration OGM):

Nous déclarons que le LAIT est une production dédiée non génétiquement modifiée et que **le LAIT** peut être utilisé sans étiquetage de gué génétiquement modifié. Une production dédiée sans OGM signifie que toutes les matières premières, ingrédients et additifs de l'usine de production sont d'origine sans OGM.

Pays d'origine des ingrédients : (Pays d'origine des ingrédients):	**POLOGNE** **(POLOGNE)**

	MILK 2 SPÉCIFICATION **(6-12 mois)** **(SPÉCIFICATION DU LAIT 2)** **(6-12 mois)**
Emballage: (Emballage)	Boîte métallique de 400g ou 900g avec membrane en aluminium et couvercle en plastique (400 g ou 900 g d'étain métallique avec membrane en aluminium et couvercle en plastique)
ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE **(ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE)**	
Couleur (Couleur)	**Uniforme, blanc et crème** (Uniforme, blanc – crémeux)
Consistance (Cohérence)	Poudre, en vrac, uniforme (Poudre libre , uniforme)
Goût et odeur (Goût et odeur)	Typique pour un produit pasteurisé, sans arrière-goût ni odeurs étrangers (Typique pour les produits pasteurisés, sans arrière-goût étranger et odeur)
VALEURS NUTRITIONNELLES en 100 G **(PROPRIETES NUTRITIONNELLES : dans 100 G)**	
Énergie (Énergie)	**1779 kJ/ 425 kcal**
Tłuszc ze : (Gras)	**19 g**
Protéine (Protéines)	**16 g**
Glucides : (Glucides)	**49g**
duquel (de ce quisepasse) : Sucre s (Sucres)	**49 g**
Solei l (sel)	**0,4 g**
Blonnik (Fibres alimentaires)	**8,2 g**
VITAMINE **(VITAMINES)**	
Vitamine A (Vitamine A)	**450 µg**
Vitamine D_3 (Vitamine D_3)	**10 µg**
Vitamine E (Vitamine E)	**9 mg**
Vitamine K (Vitamine K)	**33 µg**
Vitamine C (Vitamine C)	**64 mg**
Vitamine B_1 (Vitamine B_1)	**320 µg**
Vitamine B_2 (Vitamine B_2)	**800 µg**

Niacyna (Niacine)	**3,2 mg**
Vitamine B_6 (Vitamine B_6)	**260 µg**
Acide folique (Acide folique)	**109 µg**
Vitamine B_{12} (Vitamine B_{12})	**1,2 µg**
Biotyna (Biotyn)	**10 µg**
Acide pantothénique (Acide pantothénique)	**2,2 mg**
MINÉRAUX **(MINÉRAUX)**	
Sodium (Sodium)	**160 mg**
Potassium (Potassium)	**480 mg**
Chlorures (Chlorure)	**310 mg**
Calcium (Calcium)	**420 mg**
Phosphore (Phosphore)	**260 mg**
Magnésium (Magnésium)	**35 mg**
Fer (Fer)	**6,4 mg**
Zinc (Zinc)	**3,5 mg**
Cuivre (Cuivre)	**270 µg**
Manganèse (Manganèse)	**64 µg**
Fluor (Fluorure)	**19 µg**
Sélénium (Sélénium)	**11 µg**
Iode (Iodine)	**77 µg**
AUTRE CHOSE **(AUTRES)**	
Cholina (Choline)	**80 mg**
In o zytol (Inositol)	**31 mg**
ÉVALUATION MICROBIOLOGIQUE **(ÉVALUATION MICROBIOLOGIQUE)**	
Numération microbienne aérobie totale **en 1** g/ Numération totale sur plaque (ufc/g)	**..max. 1,0 x 10^3** **(1000)**
Présence de Salmonella dans 25g/ Présence de Salmonella dans 25g	**Nb/absent**
La présence de Cronobacter spp. en 10g/ Présence de Cronobacter spp. en 10g	**Nb/Absent**
Obecność Enterobacteriaceae w 10g/ Présence d'Enterobacteriaceae dans 10g	**Nb/Absent**
La présence de Bacillus cereus dans 1g / Présence de Bacillus cereus dans 1g	**Nb/Absent**

BOUTIQUE **(STOCKAGE)**	
Date de péremption (Date d'expiration)	**24 MOIS**
Température (Température)	**Max 25°C**
Humidité (Humidité)	**Max 75%**
ALLERGÈNES **(ALLERGÈNES)**	
Lait et produits laitiers (Lait et ses produits)	**Non (Oui)**
Crustacés (Crustacés)	**Non (Non)**
Noix et produits à base de noix (Cacahuètes)	**Non (Non)**
Cacahuètes (Céleri)	**Non (Non)**
Joints (Céréales contenant du gluten)	**Non (Non)**
Céréales contenant du gluten (Céréales contenant du gluten)	**Non (Non)**
Lupin (Lupin)	**Non (Non)**
Oeufs et ovoproduits (Oeufs et leurs produits)	**Non (Non)**
Anhydride sulfureux (Anhydride sulfureux)	**Non (Non)**
Sésame (Sésame)	**Non (Non)**
Moutarde blanche (Moutarde blanche)	**Non (Non)**
Soja (Je suis)	**Non (Non)**
Poissons et produits de la pêche (Poisson et ses produits)	**Non (Non)**

Déclaration d'OGM:

Nous déclarons que MILK est dédié à la production sans OGM et que **le** lait peut être utilisé sans étiquetage des aliments génétiquement modifiés. Une production dédiée sans OGM signifie que toutes les matières premières, ingrédients et additifs de l'usine de fabrication sont d'origine sans OGM.

(Déclaration OGM)

Nous déclarons que MILK est une production dédiée sans OGM et que **MILK** peut être utilisé sans étiquetage de ford génétiquement modifié. Une production dédiée sans OGM signifie que toutes les matières premières, ingrédients et additifs de l'usine de production sont d'origine sans OGM.

Pays d'origine des ingrédients : (Pays d'origine des ingrédients):	**POLOGNE** **(POLOGNE)**

	MILK 3 SPÉCIFICATION **(12-24 mois)** **(SPÉCIFICATION DU LAIT 3)** **(12-24 mois)**
Emballage: (Emballage)	Boîte métallique de 400g ou 900g avec membrane en aluminium et couvercle en plastique (400 g ou 900 g d'étain métallique avec membrane en aluminium et couvercle plastique)
ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE **(ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE)**	
Couleur (Couleur)	Uniforme, blanc et crème (Uniforme, blanc - crémeux)
Consistance (Cohérence)	Poudre, en vrac, uniforme (Poudre libre , uniforme)
Goût et odeur (Goût et odeur)	Typique pour un produit pasteurisé, sans arrière-goût ni odeurs étrangers (Typique pour les produits pasteurisés, sans arrière-goût étranger et odeur)
VALEURS NUTRITIONNELLES en 100 G **(PROPRIETES NUTRITIONNELLES : dans 100 G)**	
Énergie (Énergie)	**1779 kJ/ 425 kcal**
Tluszc ze : (Gras)	**20 g**
Protéine (Protéines)	**14 g**
Glucides : (Glucides)	**50 g**
duquel (de ce quisepasse) : Sucre s (Sucres)	**50 g**
Sel (Sel)	**0,45 g**
Fibre (Fibres alimentaires)	**8 g**
VITAMINE **(VITAMINES)**	
Vitamine A (Vitamine A)	**450 µg**
Vitamine D_3 (Vitamine D_3)	**10 µg**
Vitamine E (Vitamine E)	**9 mg**
Vitamine K (Vitamine K)	**33 µg**
Vitamine C (Vitamine C)	**64 mg**
Vitamine B_1 (Vitamine B_1)	**320 µg**
Vitamine B_2 (Vitamine B_2)	**1,54 mg**
Niacyna (Niacine)	**1,4 mg**

Vitamine B_6 (Vitamine B_6)	**400 µg**
Acide folique (Acide folique)	**85 µg**
Vitamine B_{12} (Vitamine B_{12})	**3,2 µg**
Biotyna (Biotyn)	**9 µg**
Acide pantothénique (Acide pantothénique)	**3,8 mg**
MINÉRAUX **(MINÉRAUX)**	
Sodium (Sodium)	**160 mg**
Potassium (Potassium)	**960 mg**
Chlorures (Chlorure)	**320 mg**
Calcium (Calcium)	**800 mg**
Phosphore (Phosphore)	**640 mg**
Magnésium (Magnésium)	**64 mg**
Fer (Fer)	**7,7 mg**
Zinc (Zinc)	**5,8 mg**
Cuivre (Cuivre)	**270 µg**
Manganèse (Manganèse)	**64 µg**
Fluor (Fluorure)	**19 µg**
Sélénium (Sélénium)	**11 µg**
Iode (Iodine)	**128 µg**
AUTRE CHOSE_____ **(AUTRES)**	
Cholina (Choline)	**80 mg**
In o zytol (Inositol)	**31 mg**
ÉVALUATION MICROBIOLOGIQUE **(ÉVALUATION MICROBIOLOGIQUE)**	
Nombre total de **microorganismes aérobies mésophiles dans 1g**/ Total Numération sur plaque (ufc/g)	**..max. 1,0 x 10^3** **(1000)**
Présence de Salmonella dans 25g/ Présence de Salmonella dans 25g	**Nb/absent**
La présence de Cronobacter spp. en 10g/ Présence de Cronobacter spp. en 10g	**Nb/Absent**
Obecność Enterobacteriaceae w 10g/ Présence d'Enterobacteriaceae dans 10g	**Nb/Absent**
La présence de Bacillus cereus dans 1g / Présence de Bacillus cereus dans 1g	**Nb/Absent**

BOUTIQUE **(STOCKAGE)**	
Date de péremption (Date d'expiration)	**24 MOIS**
Température (Température)	**Max 25°C**
Humidité (Humidité)	**Max 75%**
ALLERGÈNES **(ALLERGÈNES)**	
Lait et produits laitiers (Lait et ses produits)	**Non (Oui)**
Crustacés (Crustacés)	**Non (Non)**
Noix et produits à base de noix (Cacahuètes)	**Non (Non)**
Cacahuètes (Céleri)	**Non (Non)**
Joints (Céréales contenant du gluten)	**Non (Non)**
Céréales contenant du gluten (Céréales contenant du gluten)	**Non (Non)**
Lupin (Lupin)	**Non (Non)**
Oeufs et ovoproduits (Oeufs et leurs produits)	**Non (Non)**
Anhydride sulfureux (Anhydride sulfureux)	**Non (Non)**
Sésame (Sésame)	**Non (Non)**
Moutarde blanche (Moutarde blanche)	**Non (Non)**
Soja (Je suis)	**Non (Non)**
Poissons et produits de la pêche (Poisson et ses produits)	**Non (Non)**

Déclaration d'OGM:

Nous déclarons que MILK est dédié à la production sans OGM et que **le** lait peut être utilisé sans étiquetage des aliments génétiquement modifiés. Une production dédiée sans OGM signifie que toutes les matières premières, ingrédients et additifs de l'usine de fabrication sont d'origine sans OGM.

(Déclaration OGM)

Nous déclarons que MILK est une production dédiée sans OGM et que **MILK** peut être utilisé sans étiquetage de ford génétiquement modifié. Une production dédiée sans OGM signifie que toutes les matières premières, ingrédients et additifs de l'usine de production sont d'origine sans OGM.

Pays d'origine des ingrédients : (Pays d'origine de l'ingrédient):	**POLOGNE** **(POLOGNE)**

	MILK 4 SPÉCIFICATION **(plus de 24 mois)** **(SPÉCIFICATION DU LAIT 4)** **(après 24 mois)**
Emballage: (Emballage)	Boîte métallique de 400g ou 900g avec membrane en aluminium et couvercle en plastique (400 g ou 900 g d'étain métallique avec membrane en aluminium et couvercle plastique)
ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE **(ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE)**	
Couleur (Couleur)	Uniforme, blanc et crème (Uniforme, blanc - crémeux)
Consistance (Cohérence)	Poudre, en vrac, uniforme (Poudre libre , uniforme)
Goût et odeur (goût et odeur)	Typique pour un produit pasteurisé, sans arrière-goût ni odeurs étrangers (Typique pour les produits pasteurisés, sans arrière-goût étranger et odeur)
VALEURS NUTRITIONNELLES en 100 G **(PROPRIETES NUTRITIONNELLES : dans 100 G)**	
Énergie (Énergie)	**1884 kJ/ 450 kcal**
Tłuszcze : (Gras)	**19 g**
Protéine (Protéines)	**10 g**
Glucides : (Glucides)	**55g**
duquel (de ce quisepasse) : Sucres (Sucres)	**55 g**
Solei l (sel)	**0,45 g**
Błonnik (Fibres alimentaires)	**8 g**
VITAMINE **(VITAMINES)**	
Vitamine A (Vitamine A)	**450 µg**
Vitamine D_3 (Vitamine D_3)	**20 µg**
Vitamine E (Vitamine E)	**9 mg**
Vitamine K (Vitamine K)	**33 µg**
Vitamine C (Vitamine C)	**100 mg**
Vitamine B_1 (Vitamine B_1)	**320 µg**
Vitamine B_2 (Vitamine B_2)	**1,54 mg**

Niacyna (Niacine)	**2,6 mg**
Vitamine B_6 (Vitamine B_6)	**400 µg**
Acide folique (Acide folique)	**85 µg**
Vitamine B_{12} (Vitamine B_{12})	**2,6 µg**
Biotyna (Biotyn)	**9 µg**
Acide pantothénique (Acide pantothénique)	**3,8 mg**
MINÉRAUX **(MINÉRAUX)**	
Sodium (Sodium)	**160 mg**
Potassium (Potassium)	**960 mg**
Chlorures (Chlorure)	**320 mg**
Calcium (Calcium)	**800 mg**
Phosphore (Phosphore)	**640 mg**
Magnésium (Magnésium)	**64 mg**
Fer (Fer)	**7,7 mg**
Zinc (Zinc)	**5,8 mg**
Cuivre (Cuivre)	**270 µg**
Manganèse (Manganèse)	**64 µg**
Fluor (Fluorure)	**19 µg**
Sélénium (Sélénium)	**11 µg**
Iode (Iodine)	**128 µg**
AUTRE CHOSE **(AUTRES)**	
Cholina (Choline)	**80 mg**
Inozytol (Inositol)	**31 mg**
ÉVALUATION MICROBIOLOGIQUE **(ÉVALUATION MICROBIOLOGIQUE)**	
Nombre total de **microorganismes aérobies mésophiles dans 1g**/ Total Numération sur plaque (ufc/g)	**..max. 1,0 x 10^3 (1000)**
Présence de Salmonella dans 25g/ Présence de Salmonella dans 25g	**Nb/absent**
La présence de Cronobacter spp. en 10g/ Présence de Cronobacter spp. en 10g	**Nb/Absent**
Obecność Enterobacteriaceae w 10g/ Présence d'Enterobacteriaceae dans 10g	**Nb/Absent**
La présence de Bacillus cereus dans 1g / Présence de Bacillus cereus dans 1g	**Nb/Absent**

BOUTIQUE **(STOCKAGE)**	
Date de péremption (Date d'expiration)	**24 MOIS**
Température (Température)	**Max 25°C**
Humidité (Humidité)	**Max 75%**
ALLERGÈNES **(ALLERGÈNES)**	
Lait et produits laitiers (Lait et ses produits)	**Non (Oui)**
Crustacés (Crustacés)	**Non (Non)**
Noix et produits à base de noix (Cacahuètes)	**Non (Non)**
Cacahuètes (Céleri)	**Non (Non)**
Joints (Céréales contenant du gluten)	**Non (Non)**
Céréales contenant du gluten (Céréales contenant du gluten)	**Non (Non)**
Lupin (Lupin)	**Non (Non)**
Oeufs et ovoproduits (Oeufs et leurs produits)	**Non (Non)**
Anhydride sulfureux (Anhydride sulfureux)	**Non (Non)**
Sésame (Sésame)	**Non (Non)**
Moutarde blanche (Moutarde blanche)	**Non (Non)**
Soja (Je suis)	**Non (Non)**
Poissons et produits de la pêche (Poisson et ses produits)	**Non (Non)**

Déclaration d'OGM:

Nous déclarons que MILK est dédié à la production sans OGM et que **le** lait peut être utilisé sans étiquetage des aliments génétiquement modifiés. Une production dédiée sans OGM signifie que toutes les matières premières, ingrédients et additifs de l'usine de fabrication sont d'origine sans OGM.

(Déclaration OGM)

Nous déclarons que MILK est une production dédiée sans OGM et que **MILK** peut être utilisé sans étiquetage de ford génétiquement modifié. Une production dédiée sans OGM signifie que toutes les matières premières, ingrédients et additifs de l'usine de production sont d'origine sans OGM.

Pays d'origine des ingrédients : (Pays d'origine de l'ingrédient):	**POLOGNE** **(POLOGNE)**