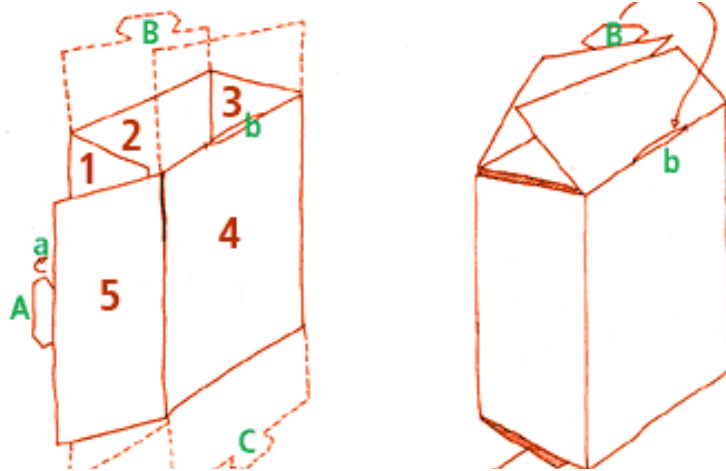


Monter une boîte de pack de lait à partir du modèle.



Coller les éléments qui doivent apparaître sur la boîte, attention certains sont erronés.
Organiser un concours de création.

1

6

Ingrédients :
lait, ferments
lactiques,
morceaux de
fraise

8

A consommer jusqu'au :
31 OCT 01

12

Valeur nutritionnelles moyennes pour 100 ML	
Energie.....	265,5 KJ (63,6 Kcal)
Protéines.....	3,2 g
Glucides	4,6 g
Lipides.....	3,6 g
Calcium.....	120 mg

5

7

Informations
consommateurs : Pour
assurer sa longue
conservation, le lait est porté
à une température à 140°C
pendant environ 2 secondes
(procédé UHT : Ultra Haute
Température) et conditionné
aseptiquement dans des
emballages stériles. Ce lait
contient au minimum 36g de
matière grasses par litre.
Parfaitement protégé de l'air
et de la lumière, le lait UHT
se conserve plusieurs mois
à température ambiante

9

ENTIER
LONGUE CONSERVATION

13

Conserver plusieurs mois dans un
congélateur à -18°C et ce jusqu'à la
date indiquée sur le bord du
couvercle.

A consommer de préférence avant
fin : voir sur le bord du couvercle.

2

LAIT

10

LAIT STERILISE U.H.T ENTIER 1 Litre e

4

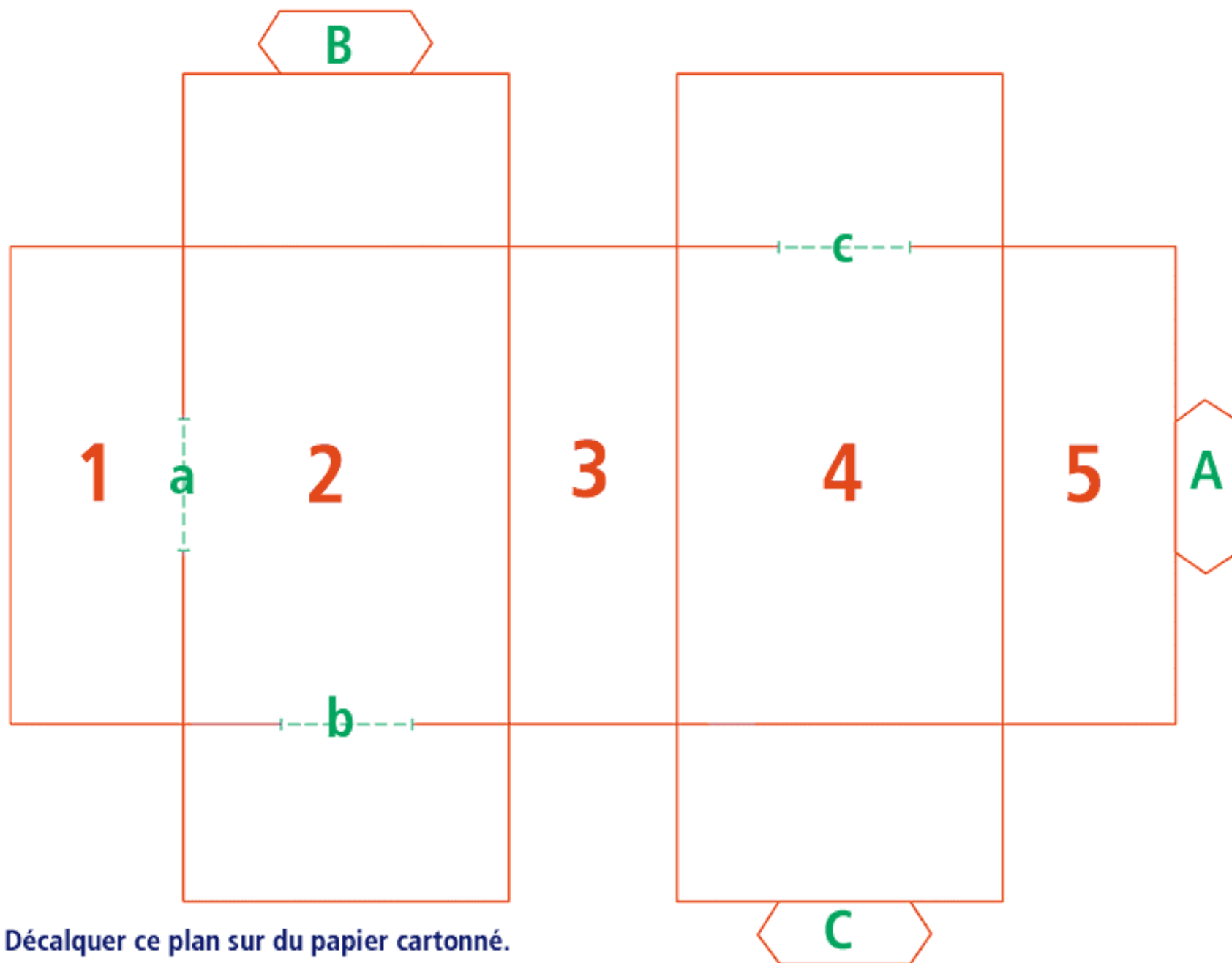
F
1443001
CEE

3

Fromage fabriqué en Côte d'or,
moulé à la louche

11

Après ouverture, à conserver à +6°C
maxi, et consommer rapidement



Décalquer ce plan sur du papier cartonné.

Réponses

- 1 La couleur dominante du dessin est le bleu : cette couleur convient pour le lait demi-écrémé, le rouge est pour le lait entier, et le vert, pour le lait écrémé. L'étiquette n°9 dit : « entier ». Donc : la vache, le bidon et pourquoi pas l'herbe, doivent devenir rouges !
- 2 La couleur du mot est le bleu : cela convient pour du lait demi écrémé, mais pas pour le lait entier (rouge), ni pour le lait écrémé (vert). Mettez vous d'accord avec l'étiquette n°10, à vos crayon de couleur !
- 3 Il ne s'agit pas d'une brique de fromage, mais d'une brique de lait ! Cette étiquette n'a donc pas sa place ici.
- 4 Le numéro d'agrément sanitaire du fabricant, ainsi qu'un numéro de lot doivent toujours figurer sur chaque type de produit laitier, c'est donc obligatoire de coller cette étiquette sur votre brique.
- 5 Un code à barre figure sur chaque produit commercialisé en magasins, quel que soit le type de produit, vous devez donc trouver une petite place, accessible à un lecteur laser, pour ce code à barres.
- 6 Le lait ne comporte aucun autre ingrédient que du lait ! Cette étiquette correspond vaguement à la composition d'un yaourt aux fraises, (encore que le % de morceaux de fraises devrait y être indiqué, car il ne doit pas dépasser une certaine proportion pour que le produit puisse continuer à porter le nom de yaourt). Cette étiquette n'a donc sa place nulle part.
- 7 Ces informations consommateurs, sont facultatives, elles correspondent à une brique de lait entier (36g de matière grasse par litre). Attention donc si vous voulez la coller sur votre brique. Mais pensez à ce que la couleur dominante des étiquettes (1) et (2) soit bien le rouge.
- 8 A consommer jusqu'au (...), c'est la date limite d'optimisation optimale, (DLUO). Jusqu'à cette date, le fabricant garantit que ce lait stérilisé UHT conserve ses qualités nutritionnelles et gustatives (pour un lait frais pasteurisé, il s'agira d'une date limite de consommation de 7 jours après la mise en bouteille). Coller cette étiquette sur votre brique. Mais pensez à adapter la date : le lait mis en brique aujourd'hui portera une DLUO de 90 jours, à vos calendrier !
- 9 Entier longue conservation est correct pour un lait UHT, à condition que ce soit bien du lait entier, vérifiez la couleur de vos étiquettes (1) et (2).
- 10 La mention du volume : 1 Litre est obligatoire, ainsi que le e, qui indique que ce volume est conforme aux unités de mesure utilisées en Europe, vous devez la coller sur la brique.
- 11 Voilà un conseil bien utile, à lire attentivement, à commenter, et à coller sur la brique.
- 12 les valeurs nutritionnelles moyennes indiquées ici correspondent bien à celles d'un lait entier, étiquettes (1) et (2) rouges. Elles sont ramenées à un grammage ou a un volume, ici 100 millilitres. Collez cette étiquette en toute confiance sur votre brique de lait entier, elle est conforme à la réglementation qui autorise cette information.
- 13 Impossible, et inutile, de congeler le lait ! Cette étiquette a été copiée sur un emballage de crème glacée. Vous ne l'utiliserez pas pour la brique de lait.