

INGRÉDIENTS MAG EXPRESS



information interaction innovation

Édition décembre 2005

Prix des classes spéciales de lait 5(a), (b) et (c) pour le mois de : janvier 2006

Classe lait	M. G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autre de Solides (\$/Kg)
5 (a)	4.1958	5.5916	0.4315
5 (b)	4.1958	2.1745	2.1745
5 (c)	3.3740	2.0000	2.0000

Les prix sont basés sur les prix réels des composants américains, convertis en \$/kg CAN.

Pour les questions relatives au Programme de permis des classes spéciales de lait ou aux permis, prière de communiquer avec Paula Harvey de Finances et opérations, au (613) 792-2057 ou par courriel à pharvey@agr.gc.ca.

Avis concernant les prix de la classe spéciale 5(c)

Les prix actuels des composants offerts aux détenteurs de permis 5(c) demeureront en vigueur jusqu'au 31 janvier 2007, soit 2,00 \$/Kg pour les solides non gras et 3,37 \$/Kg pour la matière grasse.

Si vous désirez recevoir une mise à jour sur le marché des ingrédients laitiers ainsi que des renseignements concernant la santé et les aspects techniques liés aux ingrédients laitiers, ne tardez pas à participer à un des colloques de la Commission canadienne du lait.

L'utilisation des ingrédients laitiers dans les produits transformés



Parrainé par

PRINCE EDWARD ISLAND
FOOD TECHNOLOGY CENTRE

CENTRE DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE
DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD

Le 31 janvier 2006

Best Western, Charlottetown, I.-P.-É

Conférenciers invités : Mark Lalonde (Commission canadienne du lait Selwyn Joseph (Highliner), Kevin Flanagan (McCain), Helen Bishop MacDonald (Nutritionniste, Nutrisphere), Jim Smith (PEI Food Technology Centre).

Pour en savoir plus ou pour vous inscrire, communiquez avec

:

Janet Docherty

PEI Food Technology Centre

Tél.: (902) 368-5226

Courriel: ivdocher@qov.pe.ca

Innovez à l'aide d'ingrédients laitiers!

Parrainé par



Le 23 mars 2006

Conférenciers invités : Mark Lalonde (Commission canadienne du lait), Frank Katsaros (Pain Canada), Janice Cox (Parmalat), Gail West (Université Laval).

Pour en savoir plus ou pour vous inscrire, communiquez avec :

Guelph Food Technology Centre

Tél. : (519) 821-1246

Courriel : gftc@gftc.ca

Site Web: www.gftc.ca

Les ingrédients laitiers...bons pour la santé et dans vos recettes !
Pour plus d'information, rendez-vous sur INGREDIENTSLAITIERS.CA



Commission
canadienne du lait

Canadian Dairy
Commission

Canada