

LATTE SCREMATO IN POLVERE TIPO GRANULARE

Descrizione del prodotto

Polvere ottenuta mediante concentrazione a vuoto ed essiccazione a spruzzo con un flusso di aria calda da latte magro standardizzato. Utilizzando una torre di essiccazione a multiplo effetto (MSD), si ottiene una polvere granulare istantanea e facilmente ricostituibile. La polvere non è igroscopica e questo ne facilita la sua conservazione.

Composizione

Latte scremato disidratato granulare piccolo calibro.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine.
Gusto	Tipico di latte senza retrogusti.

CARATTERISTICHE	VALORI RILEVATI	TOLLERANZA	METODO
Chimico-fisiche			
- Valore minimo di proteine	34 %	≥ 34%	ITSV III 4 et II-10A NFV04-348 ITSV III 3B Calcolo ITSV III-7 et II-5 ITSV III-16C Metodica interna ITSV III-23 COPAN Metodica interna ITSV III-24
- Umidità	4 %	Max. 4%	
- Materia grassa	0,5 %	< 1,25%	
- Lattosio	52%	≥ 50%	
- Ceneri	8,2%	8% ± 0,5	
- Indice di solubilità	99%	Min. 99%	
- Densità apparente	390-440 g/L		
- Purezza	Disco B	B maxi	
- Inibitori	Assenti	Assenti	
- Indice WPN	4 mg/g	-1,5/+2	
- PH A 10%	6,7	+/- 0.1	
Microbiologiche			
- Carica mesofila totale	< 40.000 ufc/g		ISO 4833 ISO 4831 ISO 4831 ISO 7954 ISO 6888 Metodo PCR Metodo LRT
- Coliformi	< 10 ufc/g		
- E. Coli	Assente/g		
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g		
- Staphylococcus aureus	Assente/g		
- Salmonella spp	Assente / 25 g		
- Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g		
Valori nutrizionali			
- Valori energetici	Kcal 354/100g kJ 1480/100g		Calcolo Calcolo Analisi Calcolo Analisi
- Proteine	34%		
- Glucidi	52%		
- Lipidi	0,5%		

LATTE SCREMATO IN POLVERE TIPO GRANULARE

Funzionalità

Si scioglie perfettamente in acqua fredda o tiepida.
Per ricostituire 1 litro di latte, sciogliere **100 g** di latte in polvere in **920 ml** di acqua.

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (regolamento 1829/2003 e regolamento 1830/2003, direttiva 2001/18/CE del 12/03/01). Si escludono contaminazioni crociate.

Allergeni: LATTE E LATTOSIO.

Conforme con il regolamento n°2000/13/CE e il D.lgs. n° 114 dell'08/02/2006 e successivi emendamenti, relativi all'etichettatura dei prodotti.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	X		
Frutta a guscio**		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	
Solfiti E220 - E227 (>10mg/kg of SO ₂)		X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.
** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 kg. Confezioni da 1 Kg in polietilene in cartoni da 20 Kg o da 10Kg.	Latte scremato in polvere tipo granulare.	<u>Latte scremato in polvere e/o latte scremato ricostituito.</u> Conforme con il regolamento n°2000/13/CE ed il Dlg n° 114 dell'08/02/2006 e successivi emendamenti.

Imballaggio : conforme al regolamento n°1935/2004/CE e direttiva n°2002/72/CE.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 12-24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.