

## LATTE SCREMATO IN POLVERE TIPO SPRAY

### Descrizione del prodotto

Polvere ottenuta mediante concentrazione a vuoto ed essiccazione a spruzzo con un flusso di aria calda da latte magro standardizzato.

Disponibile, su richiesta, un latte scremato in polvere con **certificazione Kosher**.

### Composizione

Latte scremato disidratato, polvere impalpabile.

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco/Crema.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Polvere impalpabile.
<b>Gusto</b>	Tipico di latte senza retrogusti.

CARATTERISTICHE	VALORI RILEVATI	TOLLERANZA	METODO	
<b><u>Chimico-fisiche</u></b>				
- 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	505-600 g/l			
- Purezza	Disco A	B maxi		
- Inibitori	Assenti			
- Indice WPN	4 mg/g	-1,5/+2		
- PH A 10%	6,7	+/- 0.1		
<b><u>Microbiologiche</u></b>				
- Carica mesofila totale	< 40.000 ufc/g			ISO 4833
- Coliformi	< 10 ufc/g		ISO 4831	
- E. Coli	Assente/g		ISO 4831	
- Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g		ISO 7954	
- Staphylococcus aureus	Assente/g		ISO 6888	
- Salmonella spp	Assente / 25 g		Metodo PCR	
- Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g		Metodo LRT	
<b><u>Valori nutrizionali</u></b>				
- Valori energetici	Kcal 354/100g kJ 1480/100g		Calcolo Calcolo	
- Proteine	34%		Analisi	
- Glucidi	52%		Calcolo	
- Lipidi	0,5%		Analisi	

## LATTE SCREMATO IN POLVERE TIPO SPRAY

### 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 <sub>2</sub> )		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. Disponibile anche in Big Bags da 750-1.000 Kg.	Latte scremato in polvere tipo spray.	<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

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