

LATTE INTERO IN POLVERE GRASSO 26% TIPO SPRAY e TIPO ISTANTANEO

Descrizione del prodotto

Tipo spray : polvere ottenuta mediante concentrazione a vuoto ed essiccazione a spruzzo con un flusso di aria calda da latte standardizzato.

Tipo istantaneo: polvere ottenuta mediante concentrazione a vuoto ed essiccazione a spruzzo con un flusso di aria calda da latte 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 intero in polvere tipo spray.

Nel latte intero tipo istantaneo viene utilizzato come coadiuvante tecnologico l'emulsionante: lecitina di soia E322.

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	26 %	≥ 26%	ITSV III 4 et II-10A NFV04-348
- Umidità	4 %	Max. 4%	
- Materia grassa	26 %	Min. 26%	ITSV III 3B Calcolo
- Lattosio	38%	≥ 37%	
- Ceneri	6%	Max. 6%	ITSV III-7 et II-5 ITSV III-16C
- Indice di solubilità	99%	Min. 99%	
- Densità apparente	385-480 g/L		Metodica interna ITSV III-23
- Purezza	Disco A	B maxi	
- Inibitori	Assenti		COPAN Metodica interna
- Indice WPN	4 mg/g	-1,5/+2	
- Lecitina	0,2%	< 0,25%	Analisi ITSV III-24
- PH A 10%	6,75	+/- 0.1	
Microbiologiche			
- Carica mesofila totale	< 40.000 ufc/g		ISO 4833 ISO 4831
- Coliformi	< 10 ufc/g		
- E. Coli	Assente/g		ISO 4831 ISO 7954
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g		
- Staphylococcus aureus	Assente/g		ISO 6888 Metodo PCR
- Salmonella spp	Assente /25 g		
- Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g		Metodo LRT
Valori nutrizionali			
- Valori energetici	Kcal 487/100g kJ 2037/100g		Calcolo Calcolo
- Proteine	26%		
- Glucidi	38%		Analisi Calcolo
- Lipidi	26%		

LATTE INTERO IN POLVERE GRASSO 26% TIPO SPRAY e TIPO ISTANTANEO

Funzionalità

Il tipo istantaneo 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: **TIPO SPRAY** → **LATTE E LATTOSIO.**

TIPO ISTANTANEO → **LATTE E LATTOSIO; SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.**

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 Tipo istant		
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
<p>Latte intero tipo spray: sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 Kg.</p> <p>Latte intero tipo istantaneo: sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 Kg e confezioni da 1 Kg in polietilene da 20 Kg.</p>	<p>Latte intero in polvere tipo spray; Latte intero in polvere tipo istantaneo.</p>	<p><u>Latte intero in polvere o latte in polvere.</u> Conforme con il regolamento n°2000/13/CE ed il Dlg n° 114 dell'08/02/2006 e successivi emendamenti.</p>

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

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 12-15 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.