

LATTE INTERO IN POLVERE TIPO ROLLER

Descrizione del prodotto

Latte in polvere con un tenore di materie grasse del latte uguale o superiore al 26 del peso del prodotto, ottenuto con sistema di essiccamento su cilindri rotanti riscaldati ("Roller").

Composizione

Latte intero disidratato in scaglie.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Scaglie tipo fiocchi o scaglie fini.
Gusto	Tipico di latte senza retrogusti.

CARATTERISTICHE	VALORI RILEVATI	TOLLERANZA	METODO
<u>Chimico-fisiche</u>			
- Valore minimo di proteine	> 25 %	≥ 25%	ITSV III 4 et II-10A
- Umidità	4 %	Max. 4%	NFV04-348
- Materia grassa	26 %	> 26%	ITSV III 3B
- Lattosio	38%	± 1%	Calcolo
- Ceneri	6%	± 0,3	ITSV III-7 et II-5
- Solubilità	99%	Min. 99%	ITSV III-16C
- Acido lattico	0,12%		Calcolo
- Purezza	A - A/ B		ITSV III-23
- Inibitori	Assenti		COPAN
- PH A 10%	6,6	+/- 0.1	ITSV III-24
- Pesticidi-Metalli pesanti	Limiti CEE		
<u>Microbiologiche</u>			
- Carica mesofila totale	< 40.000 ufc/g		ISO 4833
- Coliformi	< 10 ufc/g		ISO 4831
- E. Coli	Assente/g		ISO 4831
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g		ISO 7954
- Staphylococcus aureus	Assente/g		ISO 6888
- Salmonella spp	Assente /25 g		Metodo PCR
- Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g		Metodo LRT
<u>Apporto Energetico</u>			
- Valori energetici	Kcal 490/100g kJ 2050/100g		Calcolo Calcolo

LATTE SCREMATO IN POLVERE TIPO ROLLER

Funzionalità

Particolarmente indicato per la lavorazione del cioccolato e prodotti affini.

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 (Wangerh.) 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.	Latte intero in polvere.	Latte intero in polvere o latte in polvere. 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 9 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.