

## LATTICELLO (Buttermilk)

### Descrizione del prodotto

Prodotto residuale (anche acido o acidificato) della trasformazione (zangolatura continua o burrificazione e separazione dei grassi solidi) del latte o della crema in burro.

### Composizione

Latticello di colore bianco-crema, di granulometria fine.

### Specifiche tecniche

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

CARATTERISTICHE	VALORI RILEVATI	TOLLERANZA	METODO
<b>Chimico-fisiche</b>			
- Valore minimo di proteine	33%	± 1%	ITSV III 4 et II-10A
- Lattosio	43%	± 4%	Calcolo
- Materia grassa	5,5%	± 1%	ITSV III 3B
- Ceneri	7,5%	± 0,5%	ITSV III-7 et II-5
- Indice di solubilità	> 99%	Min. 99%	ITSV III-16C
- Purezza	A/B	B maxi	ITSV III-23
- PH A 10%	6,5-6,8	+/- 0.1	ITSV III-24
- Densità apparente	550 g/l	± 50%	Metodica interna
- Inibitori	Assenti		COPAN
- Pesticidi-Metalli pesanti	Limiti CEE		
<b>Microbiologiche</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	< 20 ufc/g		ISO 7954
- Staphylococcus aureus	Assente /g		ISO 6888
- Salmonella spp	Assente /25 g		Metodo PCR
- Clostridi solfito riduttori	< 200 ufc/g		ISO 15213
<b>Apporto Energetico</b>			
- Valori energetici	Kcal 350/100g kJ 1500/100g		Calcolo Calcolo

### Funzionalità

Consigliato per gelati alle creme, crema pasticcera, prodotti gastronomici . Nel gelato sostituendo parzialmente (max 30 – 50%) il latte scremato col latticello si ottiene un gelato più cremoso e con sapore più intenso di latte. Nelle creme l'uso del latticello in totale sostituzione del latte scremato aumenta la cremosità e il sapore. Nei prodotti gastronomici esalta il sapore e può sostituire parzialmente l'uso della panna. Sciogliere **100** gr di prodotto in **920** gr d'acqua per ottenere un litro di latticello liquido, questo dato serve per comparare l'eventuale uso di latte liquido utilizzato nelle ricette.

## LATTICELLO Buttermilk

### 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.	Latticello.	Latticello 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

<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.