

SIERO DI LATTE

Descrizione del prodotto

Polvere impalpabile di colore bianco crema per il tipo spray, permeato e demineralizzato; di colore bianco crema per il tipo istantaneo.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco-crema (tipo spray, tipo permeato e tipo demineralizzato). Bianco (tipo istantaneo).
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere impalpabile.
Gusto	Tipico del siero senza alcun retrogusto.

CARATTERISTICHE	SPRAY	ISTANTANEO	PERMEATO	DEMINERALIZZATO
Chimico-fisiche				
- Valore minimo di proteine	12 ± 1%	12 ± 1%	2,5-4%	12 ± 1%
- Lattosio	< 75%	< 78%	83-87%	< 78%
- Materia grassa	< 1,5 %	< 1,5 %	< 1 %	< 1,5 %
- Ceneri	< 8,5%	< 9%	7-8%	4 ± 0,5%
- Umidità	< 4 %	< 4 %	< 4 %	< 4 %
- Indice di solubilità	99%	> 99%	> 99%	> 99%
- Densità apparente	450 g/l	530 g/l	600 g/l	500 g/l
- Purezza	A/B	A/B	A/B	A/B
- PH A 10%	6,5 ± 0.2	6,4 ± 0.1	6,4 ± 0.1	6,4 ± 0.1
- Inibitori	Assenti	Assenti	Assenti	Assenti
- Pesticidi-Metalli pesanti	Limiti CEE	Limiti CEE	Limiti CEE	Limiti CEE
Microbiologiche				
- Carica mesofila totale	< 10.000 ufc/g	< 30.000 ufc/g	< 30.000 ufc/g	< 30.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/ g	Assente/ g	Assente/ g	Assente/ g
- Muffe e Lieviti	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente / g	Assente / g	Assente / g	Assente / g
- Salmonella spp	Assente / 25 g	Assente / 25 g	Assente / 25 g	Assente / 25 g
Apporto Energetico				
- Valori energetici	Kcal 370/100g kJ 1560/100g	Kcal 370/100g kJ 1560/100g	Kcal 360/100g kJ 1530/100g	Kcal 370/100g kJ 1560/100g

Funzionalità

Il **siero in polvere tipo spray** viene utilizzato di norma nei prodotti da forno e alimentari in genere.

Il **siero demineralizzato** si contraddistingue per il suo basso contenuto in sali minerali che lo rendono più gradevole al palato con un gusto che si avvicina a quello del latte.

La particolare granulometria del **siero tipo istantaneo** aumenta la solubilità e facilita la miscelazione del prodotto nei preparati alimentari in polvere e si contraddistingue per l'ottima dispersibilità in acqua.

Il **siero permeato** (chiamato comunemente lattosio grezzo) è particolarmente indicato per i prodotti di gastronomia e dolciari.

SIERO DI LATTE

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.	Siero di latte in polvere tipo spray, tipo istantaneo, tipo permeato, tipo demineralizzato.	Siero di 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	Tipo spray, istantaneo, demineralizzato : Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione. Tipo Permeato : Consumare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.