

PROTEINE CONCENTRATE DEL SIERO (WPC) DA ULTRAFILTRAZIONE

Descrizione del prodotto

Prodotto residuo ottenuto nel corso della fabbricazione del formaggio o della caseina. Il siero di latte allo stato liquido contiene i costituenti naturali che rimangono quando la caseina e la maggior parte della materia grassa sono state eliminate dal latte.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco-crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere impalpabile.
Gusto	Tipico di latte senza alcun retrogusto.

CARATTERISTICHE	30%	35%	75%	80%
<u>Chimico-fisiche</u>				
- Valore minimo di proteine (lattoalbumine e lattoglobuline)	Min. 30%	Min. 35%	Min. 75%	Min. 80%
- Lattosio	55 ± 2%	50 ± 2%	6 ± 2%	7 ± 2%
- Materia grassa	< 3 %	< 3 %	< 8 %	< 2 %
- Ceneri	< 7,5 ± 1%	< 7,5 ± 1%	3 ± 1%	< 4%
- Umidità	< 3,5 %	< 3,5 %	< 5 %	< 5 %
- Indice di solubilità	> 99%	> 99%	> 99,5%	> 99,5%
- Purezza	A/B	A/B	A/B	A/B
- PH A 10%	6,5 ± 0.2	6,5 ± 0.2	6,4 ± 0.1	6,4 ± 0.1
- Inibitori				Assenti
- Pesticidi-Metalli pesanti				Limiti CEE
<u>Microbiologiche</u>				
- Carica mesofila totale	< 40.000 ufc/g	< 40.000 ufc/g	< 40.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc / g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/ g	Assente/g	Assente	Assente
- Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	< 50 ufc/g	< 50 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
<u>Apporto Energetico</u>				
- Valori energetici	Kcal 360/100g kJ 1550/100g	Kcal 370/100g kJ 1560/100g	Kcal 400/100g kJ 1710/100g	Kcal 350/100g kJ 1500/100g

Funzionalità

Proteine al 30% e al 35% sono utilizzate in parziale o totale sostituzione del latte scremato nella lavorazione dei prodotti da forno. Ottime nella produzione di gelati dove possono sostituire parzialmente fino ad un 50% l'uso di latte scremato.

Proteine al 75% possono sostituire in parte l'albume d'uovo nei prodotti da forno. Ottime per i prodotti da forno e nei prodotti dietetici.

Proteine al 80% ottime nella produzione del gelato per il loro potere montante e alto valore nutrizionale.

PROTEINE CONCENTRATE DEL SIERO (WPC) DA ULTRAFILTRAZIONE

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
Proteine al 75%: Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 20 Kg. Proteine al 30%, al 35% e all' 80%: Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 Kg e confezioni da 3 Kg.	Proteine concentrate del siero (WPC).	Proteine del latte. 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 12-18 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.