

## PROTEINE CONCENTRATE DEL LATTE (MPC) DA ULTRAFILTRAZIONE

### Descrizione del prodotto

Sono proteine ottenute mediante ultrafiltrazione, evaporazione ed essiccamento spray da latte scremato pastorizzato. Le MPC sono costituite sia da caseine che da proteine del siero.

### Specifiche tecniche

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

CARATTERISTICHE	20%	30%	60%	75%	80%	85%
<b>Chimico-fisiche</b>						
- Proteine/sul secco	Min. 20%	Min. 30%	Min. 60%	Min. 75%	Min. 80%	Min. 85%
- Lattosio	67%	58%	29%	15%	8%	7%
- Materia grassa	Max. 2%	Max. 2%	Max. 2%	Max. 2%	Max. 2%	Max. 2%
- Umidità	Max. 4%	Max. 4%	Max. 5%	Max. 5%	Max. 6%	Max. 6%
- Solubilità	Max. 1 cm <sup>3</sup>	Max. 1 cm <sup>3</sup>	Max. 1 cm <sup>3</sup>	Max. 1 cm <sup>3</sup>	Max. 1 cm <sup>3</sup>	Max. 0,8 cm <sup>3</sup>
- Purezza	A/B	A/B	A/B	A/B	A/B	A/B
- pH	6,0-7,5	6,0-7,5	6,0-7,5	6,0-7,5	6,0-7,5	6,0-7,5
- Inibitori	Assenti	Assenti	Assenti	Assenti	Assenti	Assenti
- Pesticidi/Metalli	Limiti CE	Limiti CE	Limiti CE	Limiti CE	Limiti CE	Limiti CE
<b>Microbiologiche</b>						
- Carica mesofila totale	< 30.000 ufc/g					
- Enterobatteriaceae	< 10 ufc/g					
- E. Coli	Assente/0,1g					
- Listeria monocytogenes	Assente/25g					
- Staphylococcus aureus	< 10 ufc / g					
- Salmonella spp	Assente/25g					
<b>Valori nutrizionali/100g</b>						
- Valori energetici	Kcal 368 kJ 1538	Kcal 369 kJ 1546	Kcal 378 kJ 1580	Kcal 375 kJ 1570	Kcal 366 kJ 1530	Kcal 378 kJ 1583
- Proteine	19 g	30 g	60 g	75 g	79 g	83 g
- Carboidrati	69 g	59 g	30 g	15 g	9 g	7 g
di cui zuccheri	69 g	59 g	30 g	15 g	9 g	7 g
- Grassi	1,5 g	1,5 g	1,5 g	1,5 g	1,5 g	2 g
di cui saturi	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g
- Sale	1,5 g	1,5 g	1,5 g	1,5 g	1,5 g	2 g

### Funzionalità

**Proteine al 20% e al 30%** sono utilizzate in parziale o totale sostituzione del latte scremato nella lavorazione dei prodotti da forno. Rispetto alle MPC al 20%, le MPC al 30% conferiscono all'alimento sapore tipico di latte con spiccata nota di sapidità.

**Proteine al 60%** sono dotate di buon potere addensante ed emulsionante, e da discreto sapore tipico di latte; si consiglia l'impiego in prodotti da forno, preparazioni di carne fresche e ripieni gastronomici.

**Proteine al 75%, 80% e 85%:** esplicano nell'alimento ottimo potere addensante ed emulsionante, si consiglia l'impiego in prodotti da forno, prodotti carnei trasformati e preparazioni gastronomiche ad elevato contenuto lipidico e di umidità.

## PROTEINE CONCENTRATE DEL LATTE (MPC) 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 (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

**Radiazioni ionizzanti** : il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

**Allergeni** : in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	x		SI
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO <sub>2</sub> )		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

\* 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.	Proteine concentrate del latte (MPC).	<u>Proteine del latte.</u> In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

**Imballaggio** : conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

### 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.