

## REIPAN PREPARATO ALIMENTARE

### Descrizione del prodotto

Preparato alimentare in polvere per la preparazione del pane al latte.

### Ingredienti

**Latte** intero in polvere, Saccarosio, Destrosio.

### Funzionalità

Utilizzato nei preparati alimentari e in particolare nei prodotti della panificazione al fine di migliorarne il gusto e i processi fermentativi. Pane al latte senza miglioratori: almeno 1 Kg di Reipan ogni 100 Kg di farina.

Pane al latte con miglioratori: utilizzare almeno 2 Kg di Reipan ogni 100 Kg di farina.

Utilizzo in forma liquida: diluire 100 g di Reipan in 920 g d'acqua tiepida (l'acqua tiepida favorisce il dissolvimento del saccarosio; non utilizzare acqua troppo calda). Versare il liquido ottenuto sull'impasto.

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco crema.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Polvere semiistantanea.
<b>Gusto</b>	Di latte zuccherato senza retrogusto.

CARATTERISTICHE	REIPAN
<b>Chimico-fisiche</b>	
- Proteine	11 ± 1 %
- Carboidrati	70 ± 1 %
- Materia grassa	12 ± 0,5 %
- Umidità	< 5 %
- Ceneri	Min. 2,5 %
- Solubilità	98 %
<b>Microbiologiche</b>	
- Carica mesofila totale	< 40.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/25 g
<b>Valori nutrizionali/100g</b>	
- Valori energetici	Kcal 430/ kJ 1820
- Proteine	11 g
- Carboidrati	70 g
di cui zuccheri	70 g
- Grassi	11 g
di cui saturi	2 g
- Sale	0,40 g

## REIPAN PREPARATO ALIMENTARE

### 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	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	SI
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.	Reipan preparato alimentare.	Latte intero in polvere, Saccarosio, Destrosio.
		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>24</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.