

Reire

Organismo accreditato da ACCREDIA



SITO DI VIA RINALDI, 95
REGGIO EMILIA

SCHEDA TECNICHE



*Materie Prime per il
settore alimentare*

MATERIE PRIME PER IL SETTORE ALIMENTARE

▪ LATTE IN POLVERE

- 1.1.1. LATTE SCREMATO ROLLER EXTRAGROSSO
- 1.1.2. LATTE SCREMATO GRANULARE
- 1.1.3. LATTE SCREMATO SPRAY
- 1.1.4. LATTE SCREMATO GRANULARE GROSSO CALIBRO
- 1.1.5. LATTE SCREMATO DELATTOSATO AL 99%
- 1.2.1. LATTE INTERO SPRAY E GRANULARE
- 1.2.2. LATTE INTERO ROLLER
- 1.3.1. LATTE CONCENTRATO INTERO

▪ DERIVATI DEL LATTE

- 2.1.1. LATTICELLO
- 2.1.2. PANNA IN POLVERE 42% e 72-75%
- 2.1.3. YOGURT IN POLVERE
- 2.1.4. BURRO IN POLVERE
- 2.2.1. SIERO DI LATTE
 - ✓ Spray, Istant, Permeato, Demineralizzato 50;
- 2.2.2. PROTEINE CONCENTRATE DEL SIERO
 - ✓ WPC 30% - 35% - 75% - 80%;
- 2.3.1. CASEINATI
 - ✓ Caseinato di sodio tipo Standard, tipo Spray - Caseinato di calcio - Caseinato di potassio;
- 2.3.2. PROTEINE CONCENTRATE DEL LATTE
 - ✓ MPC 20% - 30% - 60% - 70% - 80% - 85%;

▪ UOVA IN POLVERE

- 3.1.1. TUORLO – INTERO – ALBUME - OVONEVE

▪ CARBOIDRATI

- 4.1.1. LATTOSIO
- 4.1.2. DESTROSIO
- 4.1.3. FRUTTOSIO
- 4.1.4. SACCAROSIO
- 4.1.5. MALTITOLO CRISTALLINO
- 4.1.6. ZUCCHERO A VELO
- 4.1.7. ZUCCHERO DI CANNA GREZZO
- 4.2.1. MALTODESTRINE E SCIROPPO DI GLUCOSIO IN POLVERE
 - ✓ 21 DE, 30 DE, 38-40 DE;
- 4.2.2. SCIROPPO DI GLUCOSIO LIQUIDO (40 DE, 60 DE) e SCIROPPO di GLUCOSIO A BASE DI FRUTTOSIO
- 4.2.3. SCIROPPO DI RISO LIQUIDO
- 4.2.4. FIBRE ALIMENTARI (Inulina, Fibra di glucosio, Fibra di Bamboo, Fibra di Limone, Fibra di frumento e Fibra di patata).

▪ AMIDI

- 5.1.1. DERIVATI PATATE
 - ✓ Fecola e Flocchi di patate;
- 5.1.2. AMIDI
 - ✓ Mais, Frumento, Riso e Tapioca;
- 5.1.3. AMIDI MODIFICATI
- 5.1.4. FARINA DI RISO
 - ✓ Crema, Semolino, Semola, Essiccata;
- 5.1.5. RISO INTEGRALE GERMOGLIATO
- 5.1.6. POLVERE DI RISO
- 5.1.7. KUZU

▪ GRASSI VEGETALI

- 6.1.1. GRASSO DI COCCO RAFFINATO ED IDROGENATO
- 6.1.2. GRASSO DI PALMA RAFFINATO
- 6.1.3. OLIO DI GIRASOLE

▪ ALTRI

- 7.1.1. CACAO IN POLVERE
- 7.1.2. CAFFE' SOLUBILE Istantaneo
- 7.1.3. COCCO RAPE', LATTE DI COCCO E LATTE DI COCCO VEGAN
- 7.1.4. CURCUMA

▪ PROTEINE VEGETALI

- 8.1.1. PROTEINE IDROLIZZATE DI RISO
- 8.1.2. PROTEINE CONCENTRATE ED ISOLATE DI SOIA
- 8.1.3. GLUTINE VITALE DI FRUMENTO

LATTE SCREMATO IN POLVERE TIPO ROLLER

Descrizione del prodotto

La polvere di latte scremato viene ottenuta mediante un sistema di essiccamento su cilindri rotanti riscaldati i quali creano delle scaglie tipo fiocchi.

Composizione

Latte scremato disidratato in scaglie tipo roller extragrosso.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Scaglie.
Gusto	Tipico di latte senza retrogusti.

CARATTERISTICHE	VALORI RILEVATI	METODO
Chimico-fisiche		
- Proteine	Min. 34%	ITSV III 4 et II-10A
- Umidità	Max. 5%	NFV04-348
- Materia grassa	Max. 1,5%	ITSV III 3B
- Lattosio	Min. 49%	Calcolo
- Ceneri	Max. 9%	ITSV III-7 et II-5
- Purezza	Max. B	ITSV III-23
- PH A 10%	6,4 – 6,6	ITSV III-24
- Inibitori	Assenti	COPAN
- Aflatossine-Metalli pesanti	Limiti CEE	
- Indice di solubilità	Max. 15 ml	
Microbiologiche		
- Carica mesofila totale	< 50.000 ufc/g	ISO 4833
- Coliformi	Assente/g	ISO 4831
- Staphylococcus aureus	Assente/g	ISO 6888
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g	ISO 7954
- Salmonella spp	Assente/750g	Metodo PCR
- Enterobatteriaceae	Assente/g	ISO 4831
- Streptococco	Assente/g	Metodo LRT
Valori nutrizionali/100g		
- Valori energetici	Kcal 360	Calcolo
	kJ 1530	Calcolo
- Proteine	34 g	Calcolo
- Grassi	1,0 g	Calcolo
- di cui saturi	0,5 g	Calcolo
- Carboidrati	50 g	Calcolo
- di cui zuccheri	50 g	Calcolo
- Sale	1,0 g	Calcolo

LATTE SCREMATO IN POLVERE TIPO ROLLER

Funzionalità

Particolarmente indicato nella preparazione di impasti carnei, ripieni a base di verdure e nei prodotti da forno (panettoni), assorbe umidità abbassando l'Aw dei prodotti mantenendo morbido l'impasto.

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 ₂)		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 15 Kg; sacchetti in alluminato da 1 Kg in cartoni da 10 Kg.	Latte scremato in polvere tipo extragrosso.	Latte scremato in polvere e/o Latte scremato ricostituito. 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

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maledoranti.

LATTE SCREMATO IN POLVERE TIPO GRANULARE

Descrizione del prodotto

Polvere ottenuta mediante concentrazione a vuoto ed essiccazione a spruzzo con un flusso di aria calda da latte magro standardizzato. Utilizzando una torre di essiccazione a multiplo effetto (MSD), si ottiene una polvere granulare istantanea e facilmente ricostituibile. La polvere non è igroscopica e questo ne facilita la sua conservazione.

Composizione

Latte scremato disidratato granulare piccolo calibro.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine.
Gusto	Tipico di latte senza retrogusti.

CARATTERISTICHE	VALORI RILEVATI	METODO
<u>Chimico-fisiche</u>		
- Valore minimo di proteine MSNF	Min. 34 %	ITSV III 4 et II-10A
- Umidità	Max. 5 %	NFV04-348
- Materia grassa	Max. 1,5 %	ITSV III 3B
- Lattosio	Min. 50 %	Calcolo
- Ceneri	Max. 8,5 %	ITSV III-7 et II-5
- Indice di solubilità	Min. 99%	ITSV III-16C
- Densità apparente	390-500 g/L	Metodica interna
- Purezza	Disco B	ITSV III-23
- Inibitori	Assenti	COPAN
- Indice WPN	4 mg/g	Metodica interna
- PH A 10%	6,7 +/- 0,1	ITSV III-24
<u>Microbiologiche</u>		
- Carica mesofila totale	< 40.000 ufc/g	ISO 4833
- Coliformi	< 10 ufc/g	ISO 4831
- E. Coli	Assente/g	ISO 4831
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g	ISO 7954
- Staphylococcus aureus	Assente/g	ISO 6888
- Salmonella spp	Assente/25 g	Metodo PCR
<u>Valori nutrizionali/100g</u>		
- Valori energetici	Kcal 349	Calcolo
	kJ 1481	Calcolo
- Proteine	34 g	Calcolo
- Carboidrati	52 g	Calcolo
- di cui zuccheri	52 g	Calcolo
- Grassi	0,5 g	Calcolo
- di cui saturi	0,30 g	Calcolo
- Sale	1,0 g	Calcolo

LATTE SCREMATO IN POLVERE TIPO GRANULARE

Funzionalità

Si scioglie perfettamente in acqua fredda o tiepida.
Per ricostituire 1 litro di latte, sciogliere **100 g** di latte in polvere in **920 ml** di acqua.

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 ₂)		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. Confezioni da 1 Kg in polietilene in cartoni da 20 Kg o da 10Kg.	Latte scremato in polvere tipo granulare.	<u>Latte scremato in polvere e/o</u> <u>Latte scremato ricostituito.</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

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 12-24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

LATTE SCREMATO IN POLVERE TIPO SPRAY

Descrizione del prodotto

Polvere ottenuta mediante concentrazione a vuoto ed essiccazione a spruzzo con un flusso di aria calda da latte magro. Disponibile, su richiesta, un latte scremato in polvere con **certificazione Biologica e Kosher**.

Composizione

Latte scremato disidratato, polvere impalpabile.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere impalpabile.
Gusto	Tipico di latte senza retrogusti.

CARATTERISTICHE	VALORI RILEVATI	METODO
<u>Chimico-fisiche</u>		
- Valore minimo di proteine MSNF	Min. 34 %	ITSV III 4 et II-10A
- Umidità	Max. 5 %	NFV04-348
- Materia grassa	Max. 1,50 %	ITSV III 3B
- Lattosio	Min. 50 %	Calcolo
- Ceneri	Max. 8,5 %	ITSV III-7 et II-5
- Indice di solubilità	Min. 99%	ITSV III-16C
- Densità apparente	505-600 g/l	Metodica interna
- Purezza	A-B	ITSV III-23
- Inibitori	Assenti	COPAN
- Indice WPN	4 mg/g	Metodica interna
- PH A 10%	6,7 +/- 0,1	ITSV III-24
<u>Microbiologiche</u>		
- Carica mesofila totale	< 50.000 ufc/g	ISO 4833
- Coliformi	< 10 ufc/g	ISO 4831
- E. Coli	Assente/g	ISO 4831
- Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g	ISO 7954
- Staphylococcus aureus	Assente/g	ISO 6888
- Salmonella spp	Assente / 25 g	Metodo PCR
- Listeria monocytogenes	Assente/25g	Metodo LRT
<u>Valori nutrizionali/100g</u>		
- Valori energetici	Kcal 354	Calcolo
	kJ 1480	Calcolo
- Proteine	34 g	Calcolo
- Carboidrati	52 g	Calcolo
di cui zuccheri	52 g	Calcolo
- Grassi	0,5 g	Calcolo
di cui saturi	0,3 g	Calcolo
- Sale	1,0 g	Calcolo

LATTE SCREMATO IN POLVERE TIPO SPRAY

Funzionalità

Si scioglie in acqua fredda o tiepida.
Per ricostituire 1 litro di latte, sciogliere **100 g** di latte in polvere in **920 ml** di acqua.

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 ₂)		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. Disponibile anche in Big Bags da 750-1.000 Kg.	Latte scremato in polvere tipo spray.	Latte scremato in polvere e/o Latte scremato ricostituito. 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

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 12-24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

LATTE SCREMATO IN POLVERE TIPO GRANULARE GROSSO

Descrizione del prodotto

Polvere ottenuta mediante concentrazione a vuoto ed essiccazione a spruzzo con un flusso di aria calda da latte magro standardizzato. Utilizzando una torre di essiccazione a multiplo effetto (MSD), si ottiene una polvere granulare di tipo granulare grosso.

Composizione

Latte scremato disidratato tipo granulare grosso calibro.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere granulare.
Gusto	Tipico di latte senza retrogusti.

CARATTERISTICHE	VALORI RILEVATI	METODO
<u>Chimico-fisiche</u>		
- Valore minimo di proteine s.s.	Min. 33%	ITSV III 4 et II-10A
- Umidità	Max. 5 %	NFV04-348
- Materia grassa	Max. 1,5 %	ITSV III 3B
- Lattosio	Max. 54 %	Calcolo
- Ceneri	Max. 8,5 %	ITSV III-7 et II-5
- Indice di solubilità	Min. 99%	ITSV III-16C
- Purezza	Disco B	ITSV III-23
- Inibitori	Assenti	COPAN
- Indice WPN	4 mg/g	Metodica interna
- Acido Lattico	0.10%	Metodica interna
- PH A 10%	6,6 +/- 0,1	ITSV III-24
<u>Microbiologiche</u>		
- Carica mesofila totale	< 40.000 ufc/g	ISO 4833
- Coliformi	< 10 ufc/g	ISO 4831
- E. Coli	Assente/g	ISO 4831
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g	ISO 7954
- Staphylococcus aureus	Assente/g	ISO 6888
- Salmonella spp	Assente/25 g	Metodo PCR
<u>Valori nutrizionali/100g</u>		
- Valori energetici	Kcal 360 kJ 1530	Calcolo
- Proteine	33 g	Calcolo
- Carboidrati	52 g	Calcolo
di cui zuccheri	52 g	Calcolo
- Grassi	0,5 g	Calcolo
di cui saturi	0,3 g	Calcolo
- Sale	1,0 g	Calcolo

LATTE SCREMATO IN POLVERE TIPO GRANULARE GROSSO

Funzionalità

Si scioglie perfettamente in acqua fredda o tiepida.
Per ricostituire 1 litro di latte, sciogliere **100 g** di latte in polvere in **920 ml** di acqua.
Massima solubilità ideale per i distributori automatici.

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 ₂)		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 20 Kg. Confezioni da 1 Kg in polietilene in cartoni da 10 Kg.	Latte scremato disidratato tipo granulare grosso.	Latte scremato in polvere e/o Latte scremato ricostituito. 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

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

LATTE SCREMATO IN POLVERE TIPO SPRAY DELATTOSATO AL 99%

Descrizione del prodotto

Latte scremato delattosato al 99% prodotto tramite tecnologia spray con un ridotto contenuto di lattosio. Il lattosio viene scisso mediante idrolisi enzimatica in destrosio e galattosio prima della sprayzzazione.

Composizione

Latte scremato disidratato delattosato al 99%.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere impalpabile.
Gusto	Tipico di latte senza retrogusti.

CARATTERISTICHE	VALORI RILEVATI	METODO
<u>Chimico-fisiche</u> - Lattosio - Proteine (in ff.dm.) - Umidità - Materia grassa - Ceneri - Acidità - Antibiotici - Purezza - WPN (mg N/g ff. powder)	Max. 0,3% Min. 34% Max. 5% Max. 1,5 % Max. 8,5% 6,3-6,7 °SH Negativo Disc A/B 1,51-5,99	HPLC FIL/IDF 20B/1993 FIL/IDF 26A/1993 FIL/IDF 9C/1987 VDLUFA C. 10.2 FIL/IDF 81/1981 Charm MRL test ADPI 916 ADPI 916
<u>Microbiologiche</u> - Carica mesofila totale - Enterobatteriacee - Muffe e lieviti - Coag. Stafilococco positiva - Salmonella - Listeria	< 10.000 ufc/g Assente/g <100 ufc/g Assente/0,1g Assente/125g Assente/25 g	ADPI 916 extra ISO 21528-2004-08 §64 LFGB §64 LFGB ISO 6579 ISO 11290
<u>Valori nutrizionali/100g</u> - Valori energetici - Proteine - Carboidrati di cui zuccheri - Grassi di cui saturi - Sale	Kcal 361 kJ 1509 33 g 52 g 52 g 0,5 g 0,3 g 1,2 g	Calcolo Calcolo Calcolo Calcolo Calcolo Calcolo Calcolo

LATTE SCREMATO IN POLVERE TIPO SPRAY DELATTOSATO AL 99%

Funzionalità

Si scioglie in acqua fredda o tiepida. Per ricostituire 1 litro di latte, sciogliere **100 g** di latte in polvere in **920 ml** di acqua.

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 ₂)		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. Sacchetti in alluminio da 3 Kg cartoni da 15 Kg.	Latte scremato in polvere tipo spray delattosato al 99%	Latte scremato in polvere delattosato al 99%. 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

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

LATTE INTERO IN POLVERE GRASSO 26% TIPO SPRAY e TIPO ISTANTANEO

Descrizione del prodotto

Tipo spray : polvere ottenuta mediante concentrazione a vuoto ed essiccazione a spruzzo con un flusso di aria calda da latte standardizzato.

Tipo istantaneo: polvere ottenuta mediante concentrazione a vuoto ed essiccazione da latte standardizzato, addizionata da un emulsionante: E322.

La polvere non è igroscopica come il tipo spray e questo ne facilita la sua conservazione.

Composizione

Latte intero in polvere tipo spray.

Nel latte intero tipo istantaneo viene utilizzato come coadiuvante tecnologico l'emulsionante: lecitina di girasole E322.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine.
Gusto	Tipico di latte senza retrogusti.

CARATTERISTICHE	VALORI RILEVATI	METODO
<u>Chimico-fisiche</u>		
- Valore minimo di proteine s.s.	Min. 26 %	ITSV III 4 et II-10A
- Umidità	Max. 5 %	NFV04-348
- Materia grassa	Min. 26 %	ITSV III 3B
- Lattosio	Min. 37 %	Calcolo
- Ceneri	Max. 6 %	ITSV III-7 et II-5
- Indice di solubilità	99%	ITSV III-16C
- Densità apparente	380-480 g/L	Metodica interna
- Purezza	A-B	ITSV III-23
- Inibitori	Assenti	COPAN
- Indice WPN	4 +/- 2 mg/g	Metodica interna
- Lecitina	Max. 0,25 %	Analisi
- PH A 10%	6,75 +/- 0,3	ITSV III-24
<u>Microbiologiche</u>		
- Carica mesofila totale	< 40.000 ufc/g	ISO 4833
- Coliformi	< 10 ufc/g	ISO 4831
- E. Coli	Assente/g	ISO 4831
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g	ISO 7954
- Staphylococcus aureus	Assente/g	ISO 6888
- Salmonella spp	Assente/25g	Metodo PCR
- Listeria monocytogenes	Assente/25g	Metodo LRT
<u>Valori nutrizionali/100g</u>		
- Valori energetici	Kcal 490	Calcolo
	kJ 2050	Calcolo
- Proteine	26 g	Calcolo
- Carboidrati	38 g	Calcolo
di cui zuccheri	38 g	Calcolo
- Grassi	26 g	Calcolo
di cui saturi	17 g	Calcolo
- Sale	1,0 g	Calcolo

LATTE INTERO IN POLVERE GRASSO 26% TIPO SPRAY e TIPO ISTANTANEO

Funzionalità

Il tipo istantaneo si scioglie perfettamente in acqua fredda o tiepida.
Per ricostituire 1 litro di latte, sciogliere **125 g** di latte in polvere in **900 ml** di acqua.

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:

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 ₂)		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
Latte intero tipo spray : sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 Kg. Latte intero tipo istantaneo : sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 Kg e confezioni da 1 Kg in polietilene da 20 Kg.	Latte intero in polvere tipo spray; Latte intero in polvere tipo istantaneo.	Latte intero in polvere o Latte in polvere. 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

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

LATTE INTERO IN POLVERE TIPO ROLLER

Descrizione del prodotto

Latte in polvere con un tenore di materie grasse del latte uguale o superiore al 26% del peso del prodotto, ottenuto con sistema di essiccamento su cilindri rotanti riscaldati ("Roller").

Composizione

Latte intero disidratato in scaglie.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Scaglie tipo fiocchi o scaglie fini.
Gusto	Tipico di latte senza retrogusti.

CARATTERISTICHE	VALORI
<u>Chimico-fisiche</u>	
- Umidità	Max. 3,5%
- Materia grassa	Min. 26%
- Proteine (N*6,38) (estratto secco senza grasso %)	Min. 34%
- Lattosio	40 ± 2%
- Ceneri	Max. 7,0%
- Purezza	Max. B
- Mg libera	Min. 75%
- pH	6,0-6,8
- Densità apparente	320-400 g/l
<u>Microbiologiche</u>	
- Carica mesofila totale	Max. 10.000 ufc/g
- Coliformi	Max 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	Max 50 ufc/g
- Salmonella	Assente/750g
- Staphylococcus coagulase +	Max 10 ufc/g
<u>Valori nutrizionali/100g</u>	
- Valori energetici	Kcal 490 kJ 2063
- Proteine	26 g
- Carboidrati	38 g
di cui zuccheri	38 g
- Grassi	26 g
di cui saturi	17 g
- Sale	1,0 g

LATTE INTERO IN POLVERE TIPO ROLLER

Funzionalità

Particolarmente indicato per la lavorazione del cioccolato e prodotti affini.

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 ₂)		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.	Latte intero in polvere roller.	Latte intero in polvere o Latte in polvere. 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

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 9 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

LATTE INTERO CONCENTRATO

Descrizione del prodotto

Per produrre il latte condensato si utilizza la stessa tecnica del latte evaporato, ottenendo appunto il latte concentrato non zuccherato; mentre al tipo zuccherato viene aggiunto zucchero (saccarosio) nella misura del 45-50% sul prodotto finito.

Composizione

Latte concentrato zuccherato intero con grassi 8,5-9%.
Latte concentrato non zuccherato intero con grasso 7,5%.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Latte conc. zuccherato: Consistenza semi-liquida (simile al miele) di colore giallognolo. Latte conc. non zuccherato: Consistenza liquida di colore bianco/crema.
Gusto	Latte conc. zuccherato: Molto dolce. Latte conc. non zuccherato: Tipico di latte.
Odore	Gradevole.

CARATTERISTICHE	Latte Concentrato Zuccherato con Grassi 8,5-9 %	CARATTERISTICHE	Latte concentrato con Grassi 7,5 %
<u>Chimico-fisiche</u>		<u>Chimico-fisiche</u>	
- Proteine	8 ± 0,5%	- Proteine	Min. 7 %
- Saccarosio	44 ± 1%	- Lattosio	10 ± 0,5 %
- Lattosio	10 ± 1%	- Materia grassa	7,5 ± 0,5 %
- Materia grassa	8,5-10%	- Ceneri	< 2%
- Residuo secco latte	21,5 ± 0,5 %	- Umidità	< 7,5 %
- Acqua	25,5 ± 0,5 %	- pH	6,3 ± 0,2
- Inibitori	Assenti	- Inibitori	Assenti
- Viscosità	3000 cp	- Pesticidi-Metalli pesanti	Limiti CEE
- Granulometria cristalli di zucchero	20 µm		
- PH A 10%	6,2 ± 0,2		
- Pesticidi-Metalli pesanti	Limiti CEE		
<u>Microbiologiche</u>		<u>Microbiologiche</u>	
- Carica mesofila totale	< 2.000 ufc/g	- Carica mesofila totale	< 2.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	- Coliformi	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g	- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 10 ufc/g	- Muffe e Lieviti	< 10 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente /g	- Staphylococcus aureus	Assente /g
- Salmonella spp	Assente /25 g	- Salmonella spp	Assente /25 g
<u>Valori nutrizionali/100g</u>		<u>Valori nutrizionali/100g</u>	
- Valori energetici	Kcal 333 kJ 1395	- Valori energetici	Kcal 136 kJ 567
- Proteine	8,0 g	- Proteine	7,0 g
- Carboidrati	55 g	- Carboidrati	10 g
di cui zuccheri	55 g	di cui zuccheri	10 g
- Grassi	9,0 g	- Grassi	7,5 g
di cui saturi	6,2 g	di cui saturi	5,0 g
- Sale	0,12 g	- Sale	0,12 g

Funzionalità

Utilizzato nella lavorazione di prodotti da forno, biscotti, gelati, creme.

LATTE INTERO CONCENTRATO

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 ₂)		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
Bag in box da 5 Kg e da 25 Kg (cartone con interno in polietilene).	Latte concentrato zuccherato e Latte concentrato non zuccherato.	<u>Latte concentrato zuccherato con grassi 8,5%: Latte concentrato, Zucchero.</u> <u>Latte concentrato 7,5%MG: Latte concentrato.</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

Scadenza	Latte concentrato zuccherato intero con grasso 8,5-9%: Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione. Latte concentrato non zuccherato intero con grasso 8,5-9%: Consumare preferibilmente entro 8 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

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	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Granulometria fine.
Gusto	Tipico di latte senza retrogusti.

CARATTERISTICHE	VALORI RILEVATI	METODO
Chimico-fisiche		
- Valore minimo di proteine	Min. 30%	ITSV III 4 et II-10A
- Lattosio	Max. 55%	Calcolo
- Materia grassa	Max. 9,5%	ITSV III 3B
- Ceneri	Max. 8,5%	ITSV III-7 et II-5
- Umidità	Max. 4,0%	ITSV III-7 et II-5
- Indice di solubilità	Min. 99%	ITSV III-16C
- Purezza	A/B	ITSV III-23
- PH A 10%	6,5-6,8	ITSV III-24
- Densità apparente	550 ± 50 g/l	Metodica interna
- Inibitori	Assenti	COPAN
- Pesticidi-Metalli pesanti	Limiti CEE	
Microbiologiche		
- 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
Valori nutrizionali/100g		
- Valori energetici	Kcal 350/ kJ 1500	Calcolo
- Proteine	30 g	Calcolo
- Carboidrati	54 g	Calcolo
- di cui zuccheri	54 g	Calcolo
- Grassi	6,0 g	Calcolo
- di cui saturi	3,9 g	Calcolo
- Sale	0,88 g	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 (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 ₂)		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.	Latticello.	Latticello in polvere. 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

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 12-24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

LATTE IN POLVERE ARRICCHITO IN MATERIA GRASSA "PANNA IN POLVERE"

Descrizione del prodotto

Latte in polvere arricchito in materia grassa o panna in polvere.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere impalpabile.
Gusto	Tipico di panna senza alcun retrogusto.

CARATTERISTICHE	42%	70-75%	METODO
<u>Chimico-fisiche</u>			
- Valore minimo di proteine	Min. 19%	9% ± 1%	ITSV III 4 et II-10A
- Lattosio	28% ± 1%	14% ± 1%	Calcolo
- Materia grassa	> 42%	72% - 75%	ITSV III 3B
- Ceneri	5% ± 0,5%	5% ± 0,5%	ITSV III-7 et II-5
- Umidità	< 3,5% %	< 4%	NFV04-348
- Indice di solubilità	Min. 99%	Min. 99%	ITSV III-16C
- Purezza	A	A - B	ITSV III-23
- PH A 10%	6,5-6,7	6,5 +/- 0,5	ITSV III-24
- Inibitori	Assenti	Assenti	COPAN
- Pesticidi-Metalli pesanti	Limiti CEE	Limiti CEE	
<u>Microbiologiche</u>			
- Carica mesofila totale	< 20.000 ufc/ g	< 10.000 ufc/ g	ISO 4833
- Coliformi	< 10 ufc/ g	< 10 ufc/ g	ISO 4831
- E. Coli	Assente/ g	Assente/ g	ISO 4831
- Muffe e Lieviti	< 10 ufc/ g	< 10 ufc/ g	ISO 7954
- Staphylococcus aureus	Assente / g	Assente / g	ISO 6888
- Salmonella spp	Assente / 25 g	Assente / 25 g	Metodo PCR
<u>Valori nutrizionali/100g</u>			
- Valori energetici	Kcal 570/ kJ 2400	Kcal 750/ kJ 3100	Calcolo
- Proteine	20 g	9 g	Calcolo
- Grassi	42 g	72 g	Calcolo
di cui saturi	26 g	46 g	Calcolo
- Carboidrati	28 g	14 g	Calcolo
di cui zuccheri	28 g	14 g	Calcolo
- Sale	0,33 g	0,35 g	Calcolo

Funzionalità

Prodotti consigliati nei prodotti gastronomici, dolciari, gelati. Possono sostituire l'uso della panna liquida con dosi bilanciate ma non hanno potere montante ideali per apportare grassi animali nobili ove richiesto.

LATTE IN POLVERE ARRICCHITO IN MATERIA GRASSA "PANNA IN POLVERE"

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 ₂)		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 20 Kg (panna al 75%) e da 25 Kg (panna al 42%) e confezioni in alluminato da 3 Kg in cartoni da 15 Kg.	Latte arricchito in materia grassa – Panna in polvere 42%MG o 75%MG.	Latte arricchito in materia grassa in polvere o Panna in polvere. 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

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 3-6 mesi dalla data di produzione (panna al 75%) e 6-9 mesi (panna al 42%).
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

YOGURT IN POLVERE MAGRO

Descrizione del prodotto

Polvere impalpabile di yogurt naturale.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere impalpabile.
Gusto	Tipico di yogurt fresco senza alcun retrogusto.

CARATTERISTICHE	YOGURT MAGRO	METODO
<u>Chimico-fisiche</u> - Valore minimo di proteine - Lattosio - Materia grassa - Ceneri - Umidità - Indice di solubilità - Densità apparente - Purezza - PH A 10% - Inibitori - Pesticidi-Metalli pesanti	Min. 23% Min. 57% < 2 % Max. 8% < 5,5% 98% 550-700 g/l A 4,5 – 5,2 Assenti Limiti CEE	ITSV III 4 et II-10A Calcolo ITSV III 3B ITSV III-7 et II-5 NFV04-348 ITSV III-16C Metodica interna ITSV III-23 ITSV III-24 COPAN
<u>Microbiologiche</u> - Enterobatteri - E. Coli - Listeria - Staphylococcus aureus - Salmonella spp	< 10 ufc/ g Assente/ g Assente/25 g < 10 ufc/ g Assente / 25 g	ISO 4831 ISO 4831 ISO 7954 ISO 6888 Metodo PCR
<u>Valori nutrizionali/100g</u> - Valori energetici - Carboidrati di cui zuccheri - Proteine - Grassi di cui saturi - Fibre - Sale	Kcal 325 kJ 1044 57 g 57 g 23 g 2,0 g 1,2 g 0 g 1,25 g	Calcolo Calcolo Calcolo Calcolo Calcolo Calcolo Calcolo Calcolo

Funzionalità

Indicato per gelati e prodotti da forno. Prodotto naturale senza aggiunta di aromi, acidificanti e fermenti lattici.

YOGURT IN POLVERE MAGRO

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 ₂)		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 e confezioni in alluminato da 5 Kg (cartoni da 20 Kg).	Yogurt magro in polvere.	Yogurt in polvere. 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

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

BURRO IN POLVERE

Descrizione del prodotto

Polvere ottenuta dalla disidratazione di una miscela di burro, maltodestrine e proteine del latte destinata particolarmente all'industria dolciaria in genere.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Giallo chiaro.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere scorrevole di consistenza cerosa.
Gusto	Tipico.

CARATTERISTICHE	BURRO IN POLVERE	METODO
<u>Chimico-fisiche</u>		
- Proteine (fat-free dry matter)	9%± 1,0%	ISO 8968-2
- Lattosio	0,5%	Calcolo
- Zuccheri	14 ± 0,5%	Calcolo
- Materia grassa	75 ± 2%	ISO 1736
di cui saturi	48%	Calcolo
di cui mono-insaturi	24,7%	Calcolo
- Ceneri	0,8 ± 0,3%	NF V04-208 oct 1989
- Umidità	Max. 2%	NFV04-348
- pH (10%)	7 ± 0,2%	Chimie III-24 SVHA 1986
- Purezza	A-B	ADPI 916 A4a
- Inibitori	Assenti	Quick test
- Pesticidi-Metalli pesanti	Limiti CEE	
- Densità apparente	280-350 g/l	ISO 8967
<u>Microbiologiche</u>		
- Carica mesofila totale	≤ 10.000 ufc/ g	ISO 4833
- Enterobacteriaceae	≤ 10 ufc/ g	ISO 21528-2
- E. Coli	Assente/ g	ISO 16649-2
- Muffe e Lieviti	≤ 100 ufc/g	ISO 6611
- Staphylococcus coag. +	≤ 10 ufc/ g	ISP 6888-1 o -2
- Salmonella spp	Assente/25 g	ISO 6579
- Clostridium	Assente/g	7937
- ASR 37°C (80°C -10mn)	≤ 20 ufc/g	ISO 15213
<u>Valori nutrizionali/100g</u>		
- Valori energetici	Kcal 767/ kJ 3166	Calcolo
- Proteine	9,0 g	Calcolo
- Carboidrati	14 g	Calcolo
di cui zuccheri	14 g	Calcolo
- Grassi	75 g	Calcolo
di cui saturi	48 g	Calcolo
- Sale	0,37 g	Calcolo

Funzionalità

Burro in polvere.

BURRO IN POLVERE

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 ₂)		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 e buste in alluminato da 3 Kg in cartoni da 18 Kg.	Burro in polvere.	Burro (90%), maltodestrine, proteine del latte, emulsionante:E471. 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

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

SIERO DI LATTE

Descrizione del prodotto

Polvere impalpabile di colore bianco crema per il tipo spray, permeato e demineralizzato; di colore 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	11 ± 1%	12 ± 1%	2,5-4%	> 11%
- Lattosio	> 75%	< 78%	77-87%	> 70%
- Materia grassa	< 1,5%	< 1,5 %	< 1 %	< 1,5%
- Ceneri	< 9%	< 9%	5-8%	< 5,4%
- Umidità	< 4 %	< 4 %	< 4 %	< 4 %
- Indice di solubilità	99%	> 99%	> 99%	> 99%
- Purezza	A/B	A/B	A/B	A/B
- pH A 10%	6,2-6,7	6,2-6,7	6,4 ± 0.3	> 5,8
- Inibitori	Assenti	Assenti	Assenti	Assenti
- Pesticidi-Metalli pesanti	Limiti CEE	Limiti CEE	Limiti CEE	Limiti CEE
Microbiologiche				
- Carica mesofila totale	< 30.000 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	< 50 ufc/g	< 50 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
Valori nutrizionali/100g				
- Valori energetici	Kcal 370/ kJ 1560	Kcal 370/ kJ 1560	Kcal 360/kJ 1530	Kcal 321/ kJ 1044
- Proteine	11 g	12 g	3,0 g	11 g
- Carboidrati	75 g	75 g	85 g	72 g
di cui zuccheri	75 g	75 g	85 g	72 g
- Grassi	1,0 g	1,0 g	0,5 g	1,0 g
di cui saturi	0,7 g	0,4 g	0,3 g	0,8 g
- Sale	2, g	1,3 g	1,3 g	0,3 g

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 (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 ₂)		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.	Siero di latte in polvere tipo spray, tipo istantaneo, tipo permeato, tipo demineralizzato.	Siero di latte in polvere. 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

Scadenza	Tipo spray, istantaneo, demineralizzato : Consumare preferibilmente entro - 12-18 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.

PROTEINE CONCENTRATE DEL SIERO (WPC) DA ULTRAFILTRAZIONE

Descrizione del prodotto

Prodotto residuo ottenuto nel corso della fabbricazione del formaggio o della caseina.

Le WPC sono costituite da varie frazioni di proteine, in particolare da beta-lattoglobuline (~65%), alfa-lattoalbumine (~25%), siero albumine (~8%) e immunoglobuline.

Specifiche tecniche

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

CARATTERISTICHE	30%	35%	75%	80%
Chimico-fisiche				
- Valore minimo di proteine/sul secco (lattoalbumine e lattoglobuline)	Min. 30%	Min. 35%	Min. 75%	Min. 80%
- Lattosio	53-59	Max. 53%	Max. 22%	Max. 17%
- Materia grassa	Max. 4 %	Max. 3,5%	Max. 3,5%	Max. 2 %
- Ceneri	Max. 8,5%	Max. 7,5%	Max. 6%	Max. 4%
- Umidità	Max. 4%	Max. 4%	Max. 8%	Max. 6%
- Indice di solubilità	> 99%	> 99%	> 99,5%	> 99,5%
- Purezza	A/B	A/B	A/B	A/B
- PH A 10%	6,2-6,8	6,4 ± 0.3	6,5 ± 0.2	6,5 ± 0.3
- Inibitori	Assenti	Assenti	Assenti	Assenti
- Pesticidi-Metalli pesanti	Limiti CEE	Limiti CEE	Limiti CEE	Limiti CEE
Microbiologiche				
- Carica mesofila totale	< 50.000 ufc/g	< 40.000 ufc/g	< 30.000 ufc/g	< 50.000 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
Valori nutrizionali/100g				
- Valori energetici	Kcal 367/ kJ 1534	Kcal 380/ kJ 1609	Kcal 400/ kJ 1710	Kcal 375/ kJ 1560
- Proteine	30 g	35 g	74 g	79 g
- Grassi	3 g	3,5 g	5 g	0,4 g
- di cui saturi	1,9 g	2,2 g	3 g	0,2 g
- Carboidrati (di cui zuccheri)	55 g	52 g	18 g	17 g
- Sale	2,5 g	1,8 g	0,5 g	0,5 g

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'albumine d'uovo nei prodotti da forno. Ottime per i prodotti da forno e nei prodotti dietetici a basso contenuto calorico.

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 (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 ₂)		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
<p>Proteine al 75%: Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 20 Kg.</p> <p>Proteine al 30%, al 35% e all' 80%: Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 Kg (WPC 80% buste in alluminato da 3 Kg in cartoni da 18 Kg).</p>	Proteine concentrate del siero (WPC).	<p><u>Proteine del latte.</u></p> <p>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.</p>

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

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 12-24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

CASEINATO

Descrizione del prodotto

Polvere impalpabile di colore bianco. Alto potere emulsionante nella lavorazione di grassi. Alta ritenzione idrica.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco latte.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere impalpabile.
Gusto	Neutro, senza alcun retrogusto.

CARATTERISTICHE	CASEINATO di SODIO Viscosità STANDARD	CASEINATO di SODIO Tipo SPRAY	CASEINATO di CALCIO	CASEINATO di POTASSIO
<u>Chimico-fisiche</u>				
- Proteine (sul secco)	≥ 90%	≥ 90%	≥ 90%	≥ 90%
- Lattosio	≤ 1%	≤ 0,5%	≤ 0,5%	≤ 1%
- Materia grassa	≤ 1,5 %	≤ 1,5 %	≤ 1,5 %	≤ 1,5 %
- Ceneri	≤ 4,5%	≤ 4,5%	≤ 4,5%	≤ 4,5%
- Umidità	≤ 6 %	≤ 6 %	≤ 6 %	≤ 6 %
- Indice di solubilità	≥ 98%	≥ 98%	≥ 98%	≥ 99%
- Prova di filtrazione	Disco A-B	Disco A-B	Disco A-B	Disco A-B
- PH A 10%	6,7 – 7,3	7 +/- 0,2	6,5 – 7,0	6,0 – 7,2
- Viscosità 10% a 20°C	< 100 cps	< 100 cps	< 100 cps	--
- Inibitori	Assenti	Assenti	Assenti	Assenti
- Pesticidi-Metalli pesanti	Limiti CEE	Limiti CEE	Limiti CEE	Limiti CEE
<u>Microbiologiche</u>				
- Carica mesofila totale	< 10.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente	Assente	Assente	Assente
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g	< 50 ufc/g	< 100 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>Valori nutrizionali/100g</u>				
- Valori energetici	Kcal 380/ kJ 1620	Kcal 380/ kJ 1620	Kcal 361/ kJ 1533	Kcal 371/ kJ 1561
- Proteine	90 g	90 g	90 g	90 g
- Grassi	1 g	1 g	1 g	1 g
- di cui saturi	0,2 g	0,2 g	tracce	tracce
- Carboidrati	0,2 g	0,2 g	0,2 g	0,2 g
- di cui zuccheri	0,2 g	0,2 g	0,2 g	0,2 g
- Sale	3,2 g	3,2 g	0,05 g	0,05 g

Funzionalità

Caseinato di sodio tipo viscosità standard: consigliato nella lavorazione della carne (saline e lavorazioni a secco) e in gastronomia come addensante dei sughi.

Caseinato di sodio tipo spray: deriva dalla lavorazione di latte fresco, viene consigliato nelle produzioni del gelato e delle creme per la sua maggior solubilità.

Caseinato di calcio: alto potere nutritivo, consigliato per la produzione di prodotti dietetici e baby food; è disponibile un tipo istantaneo per integratori alimentari.

Caseinato di potassio: consigliato per la produzione di prodotti alimentari e farmaceutici; quando è richiesto un basso contenuto di sodio. Utilizzato anche nella vinificazione.

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 ₂)		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 . Il caseinato spray è disponibile anche in buste in alluminato da 3 Kg in cartoni da 15 kg..	Caseinato di sodio. Caseinato di calcio. Caseinato di potassio.	<u>Caseinato alimentare di sodio.</u> <u>Caseinato alimentare di calcio.</u> <u>Caseinato alimentare di potassio.</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

Scadenza	Caseinato di sodio e Caseinato di calcio: Consumare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione. Caseinato di potassio: Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

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

CARATTERISTICHE	20%	30%	60%	75%	80%	85%
Chimico-fisiche						
- 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 ³	Max. 1 cm ³	Max. 1 cm ³	Max. 1 cm ³	Max. 1 cm ³	Max. 0,8 cm ³
- 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
Microbiologiche						
- 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					
Valori nutrizionali/100g						
- 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 ₂)		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

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

UOVA IN POLVERE

Descrizione del prodotto

Uovo intero, tuorlo e albume in polvere.

Disponibile un tipo di albume standard, un tipo Montante ed ovoalbumine in polvere, altamente montanti.

Disponibile l'albume standard ed alto montante in forma istantanea. Disponibile un tipo di albume d'uovo in cristalli.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Giallo mimosa: Tuorlo. Giallo: Uovo Intero. Bianco: Albume, Giallo: Albume in cristalli Bianco/crema: Ovoneve (Ovoalbumine in polvere).
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere.
Gusto	Tipico senza alcun retrogusto.

CARATTERISTICHE	TUORLO	INTERO	ALBUME	OVONEVE
Chimico-fisiche				
- Proteine (sul secco)	Min. 30%	Min. 44 %	Min. 80 %	Min. 80 %
- Ceneri	Max. 4%	Max. 5 %	Max. 6,5 %	Max. 5 %
- Materia grassa	Min. 59 %	Min. 39 %	Max. 0,2 %	Max. 0,2 %
- Carboidrati	Max. 2%	Max. 3 %	Max. 0,1%	Max. 4%
- Umidità	Max. 4 %	Max. 5 %	Max. 8 %	Max. 8 %
- Solidi	Min. 96%	Min. 95%	Min. 92%	--
- pH A 10%	5,5 – 7,0	7,5 – 9,5	5 - 8	5,3 ± 0,2
- Inibitori	Assenti	Assenti	Assenti	Assenti
- Pesticidi-Metalli pesanti	Limiti CEE	Limiti CEE	Limiti CEE	Limiti CEE
- Altri microelementi	--	--	--	6 ± 1%
- Effetto montante	--	--	--	14 cm
- Tenuta	--	--	--	18 min.
Microbiologiche				
- Carica mesofila totale	< 10.000 ufc/g	< 50.000 ufc/g	< 50.000 ufc/g	< 5.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente	Assente	Assente	Assente
- Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	< 10 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g	Assente/g	Assente/g	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/25 g	Assente/25 g	Assente/50 g	Assente/25 g
Valori nutrizionali/100g				
- Valori energetici	Kcal 660/kJ 2740	Kcal 550/ kJ 2280	Kcal 345/ kJ 1476	Kcal 375/ kJ 1570
- Proteine	30 g	44 g	82 g	80 g
- Grassi	59 g	39 g	0,1 g	0,1 g
di cui saturi	20 g	14 g	0 g	0 g
- Carboidrati (di cui zuccheri)	1 g	2 g	0,1 g	3 g
- Sale	0,4 g	1,2 g	3,2 g	3 g

Funzionalità

Prodotti derivanti da uova fresche sottoposte a trattamento di sprayzazione. Utilizzati nel settore gelateria, pasticceria, dolciario e catering in sostituzione delle uova fresche, pastorizzate o congelate. L'albume viene utilizzato anche nei prodotti carni macinati come legante. L'albumina in polvere, altamente montante è ad utilizzo esclusivamente professionale.

TUORLO: per ricostituire 1 Kg di tuorlo aggiungere 455 g di polvere a 545 g d'acqua. Agitare in modo vigoroso con uno sbattitore il composto ed aggiungere agli ingredienti. Un litro di tuorli ricostituiti corrisponde a circa 50 tuorli freschi.

INTERO: per ricostituire 1 Kg di uova aggiungere 250 g di polvere a 750 g d'acqua. Agitare in modo vigoroso con uno sbattitore i l composto ed aggiungere agli ingredienti . Un litro di uova intere ricostituite corrisponde a circa 22-23 uova fresche.

ALBUME: per ricostituire 1 Kg di albume aggiungere 125 g di polvere a 875 g d'acqua. Agitare in modo vigoroso con uno sbattitore i l composto ed aggiungere agli ingredienti. Un litro di albume ricostituito corrisponde a circa 35-36 albumi freschi.

OVONEVE (Ovoalbumine alto montanti): versare una parte di Ovoneve in 10 parti d'acqua. Mescolare dolcemente per 5-10 minuti fino alla completa dissoluzione. Quindi montare a neve con planetaria. È anche possibile idratare Ovoneve con altri liquidi non grassi, come per esempio polpa di fragole o succo di limone, per ottenere semifreddi a base di frutta.

UOVA IN POLVERE

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 : **TUORLO-UOVA-ALBUME- OVONEVE: UOVA E DERIVATI.**

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		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	NO
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 ₂)		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
Cartoni con all'interno sacchi in polietilene da 25 Kg o da 20 Kg. Ovoneve: Sacchetti in alluminato da 1 Kg in cartoni da 10 Kg.	Tuorlo d'uovo in polvere. Uovo intero in polvere. Albume in polvere. Albume in cristalli. Ovoneve (Ovoalbumine in polvere).	TUORLO: Tuorlo d'uovo in polvere. UOVO: Uovo intero in polvere. ALBUME: Albume in polvere ALBUME MONTANTE: Albume in polvere, E1505* e E330* (coadiuvanti tecnologici). OVONEVE: Albume in polvere. 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

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 18-24 mesi (Tuorlo e Intero), 24 mesi (Albume) e 24 mesi (Ovoneve) dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

LATTOSIO ALIMENTARE

$C_{12}H_{22}O_{11} + H_2O$

Descrizione del prodotto

Il lattosio alimentare è lattosio in polvere, presente in misura non inferiore al 99,0%. Si ottiene dal siero di latte o dal permeato da UF (Ultrafiltrazione), mediante i processi di concentrazione, cristallizzazione, centrifugazione, lavaggio, essiccamento e macinazione.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco-crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere.
Gusto	Gusto dolce e neutro senza alcun retrogusto.

CARATTERISTICHE	LATTOSIO	METODO
<u>Chimico-fisiche</u> - Proteine - Lattosio - Ceneri - Umidità - Purezza - pH (5% a 20 °C) - Inibitori - Pesticidi-Metalli pesanti - P.O.D. - P.A.C.	Max. 0,3% Min. 99% Max. 0,4% Max. 0,3% A 4,5-7,5 Assenti Limiti CEE 16 100	ITSV III 4 et II-10A Calcolo ITSV III-7 et II-5 NFV04-348 ITSV III-23 ITSV III-24 COPAN Calcolo Calcolo
<u>Microbiologiche</u> - Carica mesofila totale - Coliformi - E. Coli - Muffe e Lieviti - Staphylococcus aureus - Salmonella spp	< 10.000 ufc/ g < 10 ufc/ g Assente/ g < 50 ufc/g Assente / g Assente / 25 g	ISO 4833 ISO 4831 ISO 4831 ISO 7954 ISO 6888 Metodo PCR
<u>Valori nutrizionali/100g</u> - Valori energetici - Proteine - Grassi - Carboidrati di cui zuccheri - Sale	Kcal 407/ kJ 1705 0,1 g 0 g 99 g 99 g 0,37 g	Calcolo Calcolo Calcolo Calcolo Calcolo Calcolo

Funzionalità

Disaccaride (glucosio + galattosio) presente solo nel latte. Usato in molti alimenti per il suo basso potere dolcificante e per le sue caratteristiche nutrizionali. Si scioglie in acqua tiepida. Tendenzialmente il lattosio resta un carboidrato poco solubile, nei gelati può portare al difetto "sabbiosità" se usato in eccesso.

LATTOSIO ALIMENTARE C₁₂H₂₂O₁₁ + H₂O

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 ₂)		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. Disponibile in big bags da 1.000 Kg.	Lattosio alimentare.	Lattosio. 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

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 12-24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

DESTROSIO CRISTALLINO

C₆H₁₂O₆

Descrizione del prodotto

Monosaccaride derivante dalla lavorazione dell'amido di mais attraverso idrolisi enzimatica seguita da purificazione, concentrazione, cristallizzazione e disidratazione.

Destrosio monoidrato: CAS n. 77938-63-7, EINECS n. 200-075-1
Destrosio anidro: CAS n. 50-99-7, EINECS n. 200-075-1

Composizione

Destrosio cristallino.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco-crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine cristallina.
Gusto	Gusto dolce gradevole e fresco.

CARATTERISTICHE	MONOIDRATO MEDIO ST	MONOIDRATO FINE SFS	ANIDRO
Chimico-fisiche			
- D.E. (Lane – Eynon)	> 99,5%	Min. 99,5%	> 99,5%
- Umidità	< 9,1%	Max. 9,1%	< 1%
- Potere rotatorio in acqua	+ 52,5 ° a + 53,3 °	+52,5° a +53,2°	+ 52,5 ° a + 53,3 °
- pH in soluzione	3-6	3-6	3-6
- Ceneri solforiche	< 0,1%	< 0,1%	< 0,1%
-SO ₂	< 10 mg/Kg	< 10 mg/Kg	< 10 mg/Kg
- Densità apparente	500-700 g/dm ³	700-875 g/dm ³	750 g/dm ³
- P.O.D.	72	72	73
- P.A.C.	180	180	170
- Diametro medio particelle mic.			300
- Particelle superiori a 100 mic.	55%	Max. 50%	
- Particelle superiori a 40 mic.	Min 85%		Min 90%
Microbiologiche			
- Carica mesofila totale	< 1.000 ufc/g	< 1.000 ufc/g	< 1.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g
- Salmonella spp	Assente/25g	Assente/25g	Assente/25g
Valori nutrizionali/100g			
- Valori energetici	Kcal 364/ kJ 1547	Kcal 366/ kJ 1555	Kcal 400/ kJ 1700
- Proteine	0 g	0 g	0 g
- Grassi	0 g	0 g	0 g
- Carboidrati (di cui zuccheri)	99,5 g	99,5 g	99,5 g
- Sale	< 0,01 g	< 0,01 g	< 0,01 g

Funzionalità

Si scioglie perfettamente in acqua fredda e tiepida. Riduce il valore di Aw quindi ne migliora la conservazione. Favorisce la lievitazione, l'imbrunimento e la conservazione dei prodotti da forno. Nei gelati aumenta il potere anticongelante della miscela e abbassa il grado di dolcezza.

DESTROSIO CRISTALLINO C₁₂H₁₂O₆

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	NO
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 ₂)		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.	Destrosio monoidrato.	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.
	Destrosio anidro	

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

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 36 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

FRUTTOSIO $C_6H_{12}O_6$

Descrizione del prodotto

Il fruttosio (o levulosio) è un monosaccaride, che ha la stessa formula molecolare del glucosio ($C_6H_{12}O_6$) ma diversa struttura chimica. Estratto da mais.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	bianco.
Aspetto	polvere.
Texture	polvere cristallina.
Gusto	Gusto dolce deciso e odore neutro.

CARATTERISTICHE	FRUTTOSIO CRISTALLINO
<u>Chimico-fisiche</u>	
- Titolo	> 99,5%
- Umidità	< 0,5%
- Ceneri	< 0,01%
- Potere rotatorio	-91.0°/-93.5°
- Cloruri	< 40 ppm
- Solfati	< 50 ppm
- Destrosio	< 0,1%
- Calcio	< 5 ppm
- Ferro	< 5 ppm
- Colore della soluzione (ICUMSA)	< 20
- SO ₂	< 10 ppm
- pH	5 – 7
- Metalli pesanti totali	< 1 ppm
- Arsenico	< 0.5 ppm
- Piombo	< 0.1 ppm
- Cadmio	< 0.1 ppm
- Mercurio	< 0.03 ppm
- Bario	Conforme
- P.A.C.	190
- P.O.D.	170
<u>Microbiologiche</u>	
- Carica mesofila totale	< 1.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g
- Muffe e Lieviti	< 10 ufc/g
- Salmonella spp	Assente/50g
<u>Valori nutrizionali/100g</u>	
- Valori energetici	Kcal 340/ kJ 1700
- Proteine	0 g
- Grassi	0 g
- Carboidrati (di cui zuccheri)	99,5 g
- Sale	< 0,01 g

Funzionalità

FRUTTOSIO: si scioglie perfettamente in acqua fredda e tiepida. Il maggiore potere dolcificante del fruttosio rispetto al saccarosio e al glucosio consente, a parità di risultati, d'ingerire meno calorie. Prodotto consigliato per l'industria farmaceutica, dietetica, dolciaria e gelateria.

FRUTTOSIO C₆H₁₂O₆

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	NO
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 ₂)		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 con strato interno in alluminato da 25 Kg. Buste in alluminato da 5 Kg in cartoni da 20 Kg.	Fruttosio cristallino.	<u>Fruttosio.</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

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

SACCAROSIO SEMOLATO CAT. II

C₁₂H₂₂O₁₁

Descrizione del prodotto

Il saccarosio è il disaccaride chiamato comunemente "zucchero", viene estratto dalla barbabietola o dalla canna da zucchero.

Composizione

Saccarosio semolato.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere semolata. Disponibile su richiesta un tipo FINE.
Gusto	Gusto dolce senza retrogusto.

CARATTERISTICHE	SACCAROSIO SEMOLATO
<u>Chimico-fisiche</u> - Umidità - Polarizzazione - Ceneri - Colore - Colore tipo - Anidride solforosa - Zucchero Invertito - P.A.C. - P.O.D.	< 0,04% > 99,8% Max. 9 pt CEE (< 0,027%) < 39 (unità ICUMSA) Max. 6 < 10 mg/Kg < 0,04 % 100 100
<u>Microbiologiche</u> - Carica mesofila totale - Coliformi - Muffe e Lieviti - Salmonella spp	< 200 ufc/g < 10 ufc/g < 10 ufc/g Assente /50 g
<u>Valori nutrizionali/100g</u> - Valori energetici - Proteine - Grassi - Carboidrati (di cui zuccheri) - Sale	Kcal 400/ kJ 1700 0 g 0 g 99,5 g < 0,01 g

Funzionalità

Lo zucchero viene comunemente utilizzato nelle varie preparazioni alimentari. Conforme al D.L. n°51 del 20 febbraio 2004.

SACCAROSIO SEMOLATO CAT. II C₁₂H₂₂O₁₁

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	NO
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 ₂)		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 da 25 Kg.	Saccarosio alimentare semolato.	Saccarosio o Zucchero. 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

Scadenza	Rientra tra gli alimenti in cui non è necessario indicare un termine minimo di conservazione (D.L. n° 181 del 23 giugno 2003).
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maledoranti.

MALTITOLO CRISTALLINO

EINECS 209-567-0

Descrizione del prodotto

E' un polialcol, derivato dal maltosio per idrogenazione. È utilizzato come dolcificante, dato che risulta leggermente meno dolce del saccarosio, ma possiede circa metà calorie (2,4 per grammo).

Composizione

Maltitolo cristallino.

Granulometrie disponibili (valori medi): **20-60** mesh; **70** mesh.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere cristallina.
Gusto	Gusto dolce senza retrogusto ed inodore.
CARATTERISTICHE	MALTITOLO CRISTALLINO
<u>Chimico-fisiche</u>	
- Purezza	Min. 98%
- Umidità	Max. 1%
- Ceneri solforiche	Max. 0,1%
- Potere rotatorio specifico	+105,5° a + 108,5°
- Melting point	148-151°C
- Zuccheri riducenti	Max. 0,1%
- Solfati	≤ 100 ppm
- Colruri	≤ 50 ppm
- Piombo	≤ 1 ppm
- Nichel	≤ 1 ppm
- PAC	100
- POD	90
<u>Microbiologiche</u>	
- Carica mesofila totale	< 100 ufc/g
- Enterobatteri	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 10 ufc/g
- Staphylococcus Aureus	Assente/g
- Salmonella spp	Assente /25 g
<u>Valori nutrizionali/100g</u>	
- Valori energetici	Kcal 240/ kJ 1000
- Proteine	0 g
- Grassi	0 g
- Carboidrati	99,8 g
di cui zuccheri	0 g
di cui Polioli	99,8 g
- Sale	< 0,01 g

Funzionalità

Polialcol molto simile allo zucchero e per questo è reputato il suo miglior sostituto. Infatti, conferisce un sapore dolce molto simile e senza retrogusti metallici. Inoltre, ha un basso contenuto in calorie e non è cariogeno.

MALTITOLO CRISTALLINO

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	NO
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 ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO
<p>* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati. ** Mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.</p>			

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato carta-polietilene da 25 Kg/netto e Sacchetti alluminato da 5 Kg in cartoni da 20 Kg.	Maltitolo cristallino.	Maltitolo o E965(i). 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

Scadenza	Maltitolo 70 mesh: Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione. Maltitolo 20-60 mesh: 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.

ZUCCHERO A VELO

Descrizione del prodotto

Saccarosio macinato con l'aggiunta di amido nativo di mais. È possibile averlo anche nella variante vanigliato.

Composizione

Saccarosio, amido di mais 3%.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere impalpabile.
Gusto	Sapore dolce caratteristico.

CARATTERISTICHE	ZUCCHERO A VELO
Chimico-fisiche <ul style="list-style-type: none">- Zucchero semolato- Anidride solforosa- Ceneri- Zucchero Invertito- Umidità- Proteine- Ceneri- pH- Densità a 20°C- Polarizzazione	Min. 97% Max. 4 mg/Kg Max. 0,03% Max. 0,10% Max. 0,3% 0,25 ± 1% Max. 0,03% 6,4 ± 0,5% 0,6665 g/cm ³ 97,7°S
Microbiologiche <ul style="list-style-type: none">- Carica mesofila totale- Coliformi- E. Coli- Muffe e Lieviti- Staphylococcus Aureus- Salmonella	< 1.000 UFC/g < 10 UFC/g Assente/1g < 10 UFC/g Assente/g Assente/25g
Valori nutrizionali/ 100g <ul style="list-style-type: none">- Valori energetici- Proteine- Grassi- Carboidrati di cui zuccheri- Grassi- Sale	396 Kcal/1683 kJ 0,25 g 0 g 99 g 97 g 0 g < 0,01 g

Funzionalità

Lo zucchero a velo viene comunemente utilizzato nelle varie preparazioni alimentari. Conforme al D.L. n°51 del 20 febbraio 2004.

ZUCCHERO A VELO

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	NO
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 ₂)		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 in carta multistrato con interno in polietilene da 20 Kg.	Zucchero a velo.	<u>Zucchero, amido.</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

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

ZUCCHERO DI CANNA GREZZO

Descrizione del prodotto

Saccarosio, disaccaride di formula bruta $C_{12}H_{22}O$ ottenuto per estrazione dalla canna da zucchero.

Composizione

Saccarosio.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Dorato/ambrato.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Cristalli.
Gusto	Sapore caratteristico, dolce senza retrogusto.

CARATTERISTICHE	ZUCCHERO DI CANNA GREZZO
<u>Chimico-fisiche</u>	
- Polarizzazione	Min 99,35 - Max 99,45°Z
- Umidità dello zucchero	Min. 0,03% - Max. 0,08%
- Invertito	Min. 0,05% - Max. 0,15%
- Ceneri	Min. 0,10% - Max. 0,12%
- Contenuto in SO ₂	Max 10 ppm
- Colore in soluzione	Min. 1700 – Max. 2300 punti ICUMSA
- Granulometria	0,60 – 1,20 mm
- Polarizzazione	Min 99,35 - Max 99,45°Z
- Umidità dello zucchero	Min. 0,03% - Max. 0,08%
- Invertito	Min. 0,05% - Max. 0,15%
- POD	100
- PAC	100
<u>Valori nutrizionali/100g</u>	
- Valore energetico	400 Kcal
	1700 kJ
- Proteine	0 g
- Grassi	0 g
- Carboidrati (di cui zuccheri)	99,9 g
- Sale	0 g
<u>Altre caratteristiche Chimico Fisiche</u>	
Contiene i Sali minerali e gli oligo-elementi specifici della canna da zucchero come il Calcio, Magnesio, Potassio, Fosforo, Ferro, Sodio e Zinco.	

Funzionalità

Lo zucchero di canna grezzo viene comunemente utilizzato nelle varie preparazioni alimentari. Conforme al D.L. n°51 del 20 febbraio 2004.

ZUCCHERO DI CANNA GREZZO

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	NO
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 ₂)		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 da 25 kg.	Zucchero di canna grezzo.	<u>Zucchero di canna.</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

Scadenza	Rientra tra gli alimenti in cui non è necessario indicare un termine minimo di conservazione (D.L. n° 181 del 23 giugno 2003).
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

MALTODESTRINE SCIROPPO DI GLUCOSIO IN POLVERE

Descrizione del prodotto

Sono ottenuti dall'idrolisi dell'amido di mais con formazione di maltodestrine o sciroppi di glucosio con valore DE via via sempre più alto fino alla demolizione totale da cui si ottiene il destrosio (100 DE).

Esistono diverse tipologie con differente valore DE (la destrosio equivalenza viene espressa con un valore numerico che va da 0 (amido complesso) a 100 (glucosio); tale numero dipende dalla lunghezza dei monomeri presenti nell'amido e nei suoi prodotti di idrolisi). Fino a 19 DE si parla di maltodestrine, poi di sciroppo di glucosio.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere.
Gusto	Gusto neutro dolce.

CARATTERISTICHE	Maltodestrine 6DE	Maltodestrine 19DE	Sciroppo di Glucosio 21 DE	Sciroppo di Glucosio 30 DE	Sciroppo di Glucosio 38-40 DE
Chimico-fisiche					
- Proteine	< 0,15%	< 0,25%	< 0,01 %	< 0,01%	< 0,01%
- D.E.	5-8	18 ± 1	20 - 23	29 - 31	38 -40
- Ceneri sul fatate	< 0,1 %	< 1 %	< 1 %	< 1 %	< 1 %
- Umidità	6 ± 1%	5 ± 1 %	< 5 %	< 5 %	< 5 %
- SO ₂	< 10 mg/Kg	< 10 mg/Kg	< 10 mg/Kg	< 10 mg/Kg	< 10 mg/Kg
- pH	4,5 - 5,5	3,5 - 5	4 - 4,5	4 - 4,5	4 - 5,5
% Media carboidrati					
- D-glucosio	1-2%	1-2%	3%	3 - 5%	5%
- Maltosio	5 - 6%	5 - 6%	7%	10 - 15%	37 - 43%
- Maltotriosi	13%	13%	13 - 19%	13-19%	
- Polisaccaridi	77 - 82%	77 - 82%	90%	60 - 62%	38 - 44%
- P.A.C.	14	23	25	28	45
- P.O.D.	6	9	15	18	23
Microbiologiche					
- Carica mesofila totale	< 1.000 ufc/g	< 500 ufc/g	< 1.000 ufc/g	< 1.000 ufc/g	< 1.000 ufc/g
- E. Coli	Assente/ g	Assente/ g	Assente/ g	Assente/ g	Assente/ g
- Muffe	< 50 ufc/g	< 20 ufc/g	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g
- Lieviti	< 50 ufc/g	< 20 ufc/g	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g
- Salmonella spp	Assente/25 g	Assente/25 g	Assente/25 g	Assente/25 g	Assente/25 g
Valori nutrizionali/100g					
- Valori energetici	Kcal 384 kJ 1630	Kcal 380 kJ 1615	Kcal 380 kJ 1615	Kcal 380 kJ 1615	Kcal 380 kJ 1615
- Proteine	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
- Grassi	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
- Carboidrati (di cui zuccheri)	95 g	95 g	96 g	96 g	96 g
- Sale	< 0,01 g	< 0,01 g	< 0,01 g	< 0,01 g	< 0,01 g

Funzionalità

Maltodestrine: prodotto intermedio derivante dall'idrolisi enzimatica dell'amido di mais. Si caratterizzano per l'alto contenuto in polisaccaridi e sono utilizzate per la loro capacità di addensare ed abbassare il grado di dolcezza negli alimenti.

Sciroppo di glucosio in polvere: anch'esso deriva dall'idrolisi enzimatica dell'amido di mais ma contiene una minore percentuale di polisaccaridi che lo rendono più adatto in quei prodotti in cui è necessario aumentare il potere anticongelante e mantenere un basso grado di dolcezza. Lo sciroppo di glucosio 38 DE viene preferito nella produzione di gelati. Entrambi i prodotti si sciolgono in acqua fredda o tiepida.

MALTODESTRINE SCIROPPO DI GLUCOSIO

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	NO
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 ₂)		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 da 25 Kg. Maltodestrine 19DE: sacchetti in alluminato da 5 Kg in cartoni da 20 Kg.	Maltodestrine 6DE-19DE. Sciroppo di glucosio 21 DE, 30 DE, 38-40 DE.	<u>Maltodestrine.</u> <u>Sciroppo di glucosio.</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

Scadenza	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.

SCIROPPO DI GLUCOSIO LIQUIDO

Descrizione del prodotto

Soluzione acquosa densa depurata e concentrata di mono e polisaccaridi.
Fruttoplus: sciroppo di glucosio ad alto contenuto in fruttosio.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	<i>Sciroppo di glucosio liquido:</i> Trasparente. <i>Fruttoplus:</i> liquido incolore e/o leggermente paglierino.
Aspetto	<i>Sciroppo di glucosio liquido:</i> liquido omogeneo. <i>Fruttoplus:</i> liquido omogeneo.
Texture	<i>Sciroppo di glucosio liquido:</i> Soluzione acquosa densa. <i>Fruttoplus:</i> liquido viscoso limpido
Gusto	Gusto dolce deciso e odore neutro.

CARATTERISTICHE	40 DE	60 DE	CARATTERISTICHE	Sciroppo di glucosio FRUTTOPLUS
Chimico-fisiche			Chimico-fisiche	
- Brix a 20°C	80,8-81,8	81	- Brix a 20°C	75 ± 0,5%
- Sostanza secca	78,5-79,5	81 ± 1%	- Sostanza secca	75 ± 0,5%
- Ceneri sul fatate	< 1 % ss	< 1 % ss	- Densità (45°C)	1,36
- SO ₂	< 10 mg/Kg	< 20 mg/Kg	- SO ₂ (mg/Kg)	< 20 (tracce solfiti)
- D.E.	41-46	60±2	- pH	3,5 - 5
- pH (sol 35% s.s.)	4-5,5	4,5	- P.A.C.	140
- P.A.C.	92	118	- P.O.D.	130
- P.O.D.	52	64		
% Media carboidrati			% Gamma zuccheri	
- D-glucose	4%	35 ± 1%	- Fruttosio	17 -20
- Maltosio	48 - 53%	33-38%	- Destrosio	26 -30
- Maltotriosi	16 - 20%	11 ± 1%	- Maltosio	33 -39
- Polisaccaridi	27 - 33%	22 ± 1%	- Triosio	7,5 - 12,5
			- Zuccheri superiori	4,5 -10,5
Microbiologiche			Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	< 1.000 ufc/g	< 1000 ufc/g	- Carica mesofila totale	< 200 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	- Coliformi	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/ g	Assente/ g	- Muffe e Lieviti	< 10 ufc/g
- Muffe e lieviti	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	- Salmonella spp	Assente/50g
- Staphylococcus	Assente/g	Assente/g		
- Salmonella spp	Assente/25 g	Assente/25 g		
Valori nutrizionali/100g			Valori nutrizionali/100g	
- Valori energetici	Kcal 320 kJ 1340	Kcal 325 kJ 1380	- Valori energetici	Kcal 300 kJ 1275
- Proteine	0 g	0 g	- Proteine	0 g
- Grassi	0 g	0 g	- Grassi	0 g
- Carboidrati (di cui zuccheri)	79 g	79 g	- Carboidrati (di cui zuccheri)	79 g
- Sale	< 0,01 g	< 0,01 g	- Sale	< 0,01 g

Funzionalità

Rende i prodotti da forno più soffici e morbidi (trattiene umidità), in altri prodotti evita un innalzamento del grado di dolcezza. Si consiglia l'uso nella preparazione dei gelati, nei prodotti da forno (croissant, biscotti, panettoni, colombe ecc.) e nelle bibite dove è necessario abbassare il potere dolcificante.

FRUTTOPLUS: per le sue caratteristiche, in gelateria, può essere utilizzato in alternativa allo zucchero invertito. Rende i prodotti da forno più soffici e morbidi (trattiene l'umidità), in altri prodotti evita un innalzamento del grado di dolcezza.

SCIROPPO DI GLUCOSIO LIQUIDO

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	NO
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 ₂)		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
Secchielli da 10 Kg e da 25 Kg.	Sciroppo di glucosio 40 DE, 60 DE. Sciroppo di glucosio a base di fruttosio.	Sciroppo di glucosio. 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

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

SCIROPPO DI RISO LIQUIDO

Descrizione del prodotto

Prodotto derivato dall'idrolisi dell'amido di riso.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Marrone chiaro, ambrato.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Liquido denso.
Gusto	Dolce.

CARATTERISTICHE	SCIROPPO DI RISO LIQUIDO 62 DE
<u>Chimico-fisiche</u>	
- Umidità	Max. 20%
- DE	62
- Fibre	0 g
- POD	64
- PAC	118
<u>Microbiologiche</u>	
- Carica mesofila totale	< 1.000 ufc/g
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g
- Enterobatteriacee	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/25 g
<u>Valori nutrizionali/100g</u>	
- Valori energetici	Kcal 311/ kJ 1322
- Proteine	0,5 g
- Grassi	0,2 g
di cui saturi	0 g
- Carboidrati	77 g
di cui zuccheri	54 g
- Sale	0,11 g

Funzionalità

E' un dolcificante naturale derivante dall'idrolisi dell'amido di riso; è il più utilizzato in campo vegano, non contiene allergeni; lo si usa in sostituzione dei comuni sciroppi di mais.

SCIROPPO DI RISO LIQUIDO

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	NO
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 ₂)		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
Tanica da 25 Kg.	Sciroppo di riso 62 DE liquido.	Sciroppo di riso. 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

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maledoranti.

FIBRE ALIMENTARI (Inulina, Fibra di Bamboo, Fibra di Limone, Fibra di glucosio, Fibra di fumento e Fibra di patata)

Descrizione del prodotto

Fibre alimentari ottenute mediante processi fisici.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Inulina, Fibra di bamboo, Fibra di glucosio: Bianco. Fibra di limone: Beige. Fibra di frumento : Bianco/giallastro. Fibra di patata : biancastro/marroncino chiaro.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere.
Gusto	Tipico.

CARATTERISTICHE	INULINA	FIBRA DI BAMBOO BF 200	FIBRA DI LIMONE	FIBRA DI GLUCOSIO	FIBRA DI FRUMENTO SOFT	FIBRA DI PATATA 400
Chimico-fisiche						
- Granulometria	Max. 500 µm	55% c.a.-32µm 15% c.a.-100µm	>95% <30 mesh	<42%-250µm <50%-106µm	<70%->40µm <40%->63µm <20%->90µm	90% < 400µm
- Dispersibilità	Solubile	Insolubile	Insolubile	Solubile	Insolubile	Insolubile
- Sostanza secca	95 – 99%	95 – 99%	Min. 95%	Min. 95%	Min. 98%	Min. 97%
- Carboidrati s.s. di cui fibra	Min. 99%	Min. 97,5%	Min. 80%	Min. 80%	Min. 98%	Min. 96%
Mono e disaccaridi	90 – 95%	Min. 97,5%	Min. 68%	Min. 70%	Min. 98%	Min. 60%
Ceneri s.s.	5 -10 %	2-3%	5-10%	Max. 10%	Max. 1%	2-3%
- Metalli pesanti	Max. 0,3%	Max. 0,5%	Max. 0,5%	Max. 0,5%	Max. 2%	Max. 3%
- pH	Max. 10 ppm	Max. 10 ppm	Max. 10 ppm	Max. 10 ppm	Max. 7 ppm	Max. 10 ppm
- Lunghezza media catene	6-7	5-7		3-5,5	5-8,5	5-7
- Assorbimento acqua	9 – 12 unità	200 µm c.a.	20-25 g/H ₂ Og	Basso	180 µm c.a.	13-14 g/H ₂ Og
	Basso	7-9 g/H ₂ Og			6,5-9 g/H ₂ Og	
Microbiologiche						
- Carica mesofila totale	< 2.000 ufc/g	< 1.000 ufc/g	< 1.000 ufc/g	< 1.000 ufc/g	< 1.000 ufc/g	< 20.000 ufc/g
- E. Coli	Assente/g	Assente/25g	Assente/25g	Assente/25g	Assente/25g	Assente/25g
- Muffe e Lieviti	< 20 ufc/g	< 200 ufc/g	< 200 ufc/g	< 50 ufc/g	< 200 ufc/g	< 5.000 ufc/g
- Salmonella spp	Assente /25g	Assente/25g	Assente/25g	Assente/25g	Assente/25g	Assente/25g
Valori nutrizionali/100g						
- Apporto energetico	208 Kcal/840 kJ	200 Kcal/800 kJ	201 Kcal/803 kJ	244Kcal/1021kJ	186 Kcal/744 kJ	243Kcal/1015kJ
- Proteine	0 g	0 g	0 g	0 g	0,2 g	0 g
- Grassi	0 g	0 g	0 g	0 g	0,3 g	0 g
- Carboidrati	96 g	97 g	97 g	97 g	98 g	97 g
di cui zuccheri	8 g	2,5 g	5 g	9,4 g	< 0,1 g	< 0,1 g
- Sale	0,1 g	0,2 g	< 0,01 g	< 0,01 g	0,2 g	< 0,01 g

Funzionalità

Grazie alle loro proprietà specifiche le fibre alimentari trovano applicazione in tutte le formulazioni alimentari in cui sia richiesto un arricchimento in fibra (particolarmente nei sistemi in cui sia necessaria una buona solubilità); una riduzione del contenuto calorico (per sostituzione degli zuccheri e/o della materia grassa); una riduzione del gusto dolce ed una stabilizzante degli ingredienti naturali.

Le fibre solubili come l'**Inulina** e la **Fibra di glucosio** esplicano la loro funzione una volta in soluzione, conferendo maggior densità e cremosità alla ricetta. Possono agire da dolcificanti in sostituzione di una parte di zuccheri.

Le fibre insolubili come la **Fibra di bamboo**, la **Fibra di Limone**, la **Fibra di frumento** e la **Fibra di patate** possiedono una spiccata capacità di legare l'acqua in maniera stabile rispetto a cambiamenti di pH e temperatura. Queste fibre stabilizzano il prodotto finito nel processo di congelamento/scongelamento riducendo la formazione di cristalli di ghiaccio.

La **Fibra di Limone** può fungere da sostitutivo degli stabilizzanti e degli emulsionanti sintetici (es. E471) permettendo un'etichettatura pulita.

FIBRE ALIMENTARI

Inulina, Fibra di Bamboo, Fibra di Limone, Fibra di glucosio, Fibra di frumento e Fibra di patata

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 (fibra di frumento)	x	NO (SI fibra di frumento)
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	NO
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 ₂)		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
Inulina, Fibra di limone e frumento: Sacchi di carta multistrato carta-polietilene da 20 Kg/netto. Fibra di bamboo BF200 e Fibra solubile di glucosio: Sacchi di carta multistrato carta-polietilene da 25 Kg/netto. Inulina: Sacchetti alluminato da 5 Kg. Fibra di limone: Sacchetti alluminato da 1 Kg. Fibra di bamboo BF200 e Fibra solubile di glucosio: Sacchetti alluminato da 3 Kg. Fibra di patata: Sacchi di carta multistrato carta-polietilene da 10 Kg/netto.	Inulina. Fibra di bamboo BF 200. Fibra di limone. Fibra solubile di glucosio. Fibra di frumento. Fibra di patata.	Inulina, Fibra di bamboo, di limone e patate: Fibra alimentare o Fibra vegetale. Fibra di glucosio: Fibra solubile di glucosio. Fibra di frumento: Fibra di frumento . 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

Scadenza	Inulina : Consumare preferibilmente entro 5 anni dalla data di produzione. Fibra di bamboo BF200, limone e frumento : Consumare preferibilmente entro 36 mesi dalla data di produzione. Fibra solubile di glucosio e fibra di patate : 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.

Derivati PATATA

Descrizione del prodotto

Prodotti derivati dalla lavorazione della patata: Fecola e Fiocchi di patate.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	<u>Fecola</u> : Bianco. <u>Fiocchi di patate</u> : Bianco con riflessi giallognoli (fiocchi standard).
Aspetto	<u>Fecola</u> : Omogeneo. <u>Fiocchi di patate</u> : Disomogeneo.
Texture	<u>Fecola</u> : Polvere. <u>Fiocchi di patate</u> : Scaglie lamellari disomogenee con diverse granulometria e intensità di colore (standard, gialli, gialli-gialli).
Gusto	Tipico senza alcun retrogusto.

CARATTERISTICHE	FECOLA	FIOCCHI DI PATATA
<u>Chimico-fisiche</u>		
- Umidità	≤ 20%	< 10 %
- pH	6-8,5	--
- Proteine	≤ 1,0%	< 7,5%
- Ceneri	≤ 0,5%	< 2,5 %
- Desità apparente	--	190-350 g/l
- SO ₂	< 5 ppm	< 100 ppm
- Amido	≥ 80%	> 76%
- Grassi	≤ 1,0%	< 0,5%
- Fibre	≤ 1,0%	< 6,5%
<u>Microbiologiche</u>		
- Carica mesofila totale	< 50.000 ufc/g	< 100.000 ufc/g
- Enerobatteri	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g
- Muffe e Lieviti	< 500 ufc/g	< 1.000 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente / g	Assente / g
- Salmonella spp	Assente / 25 g	Assente / 25 g
<u>Valori nutrizionali/100g</u>		
- Valori energetici	Kcal 320/ kJ 1362	Kcal 359/ kJ 1523
- Proteine	0,1 g	6,3 g
- Grassi	0,1 g	0,4 g
di cui saturi	0 g	0,2 g
- Carboidrati	80 g	81,8 g
di cui zuccheri	0 g	0,9 g
- Sale	0,25 g	0,11 g

Funzionalità

FECOLA: Si rigonfia per riscaldamento in ambiente acquoso. Viscosità relativamente alta. La salda presenta buona stabilità alle basse temperature. La fecola viene usata come addensante nei prodotti alimentari quali prodotti da forno, confetteria a base di zucchero, budini, snacks, minestre e salse.

FIOCCHI DI PATATE: ideali nella preparazione del purè e gnocchi di patate.

Disponibili altre tipologie di fiocchi di patate: 100% fiocco di patata naturale, fiocchi con solo l'emulsionante, fiocchi senza solfiti e fiocchi di diverse granulometrie.

Derivati PATATA

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 : FECOLA DI PATATE: **ASSENTI**.

FIOCCHI DI PATATA: **SOLFITI**.

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	NO
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 ₂)	x (fiocchi)		SI (fiocchi)
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	Imballaggio
Sacchi di carta multistrato da 25 Kg.	Fecola di patata. FIOCCHI di patata.	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.

Etichettatura : 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.

Dichiarazione in etichetta:

Fecola: Fecola di patata .
Fiocchi standard : Patate disidratate, Emulsionante: E471, Stabilizzante: E450i, Conservante: E223 , Curcuma, Antiossidante: E304, Acidificante: E330.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro Min. 24 mesi dalla data di produzione (Fecola) e 12-15 mesi (FIOCCHI di patate).
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

AMIDI

Descrizione del prodotto

È un polisaccaride complesso insolubile in acqua, utilizzato come riserva nelle cellule vegetali. È composto da due polimeri: l'amilosio (ne costituisce circa il 20%) e l'amilopectina (ne costituisce circa il 80%). Il formato del granello dell'amido influenza il suo comportamento durante la cottura.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo
Texture	Polvere fine.
Gusto	Tipico senza alcun retrogusto.

CARATTERISTICHE	AMIDO DI MAIS	AMIDO DI FRUMENTO	AMIDO DI RISO (crema)	AMIDO DI TAPIOCA
<u>Chimico-fisiche</u>				
- Proteine	< 0,45 %	< 0,35% s.s	< 1,0% d.s.	< 0,41 %
- Ceneri	< 0,4%	< 0,25% s.s.	< 1,0% d.s.	< 0,3%
- Amido	> 88%	> 86%	> 83%	> 85,5%
- Umidità	< 14 %	< 13 %	< 14 %	< 14%
- Temperatura di Gelificazione	80 - 87°C	53 - 65°C	61 - 78°C	55 - 70°C
- Densità apparente	> 450 g/dm ³	> 525 g/dm ³	> 470 g/dm ³	> 500 g/dm ³
- Anidride solforosa	< 10 mg/Kg	Assente	Assente	Assente
- Antiparassitari	Assenti	Assenti	Assenti	Assenti
- pH	4,5 - 7,0	5 - 7,0	5,5 - 7,5	4 - 7
<u>Microbiologiche</u>				
- Carica mesofila totale	< 10.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g	< 50.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- Lieviti	< 50 ufc/g	< 500 ufc/g	< 500 ufc/g	< 100 ufc/g
- Muffe	< 50 ufc/g	< 500 ufc/g	< 500 ufc/g	< 100 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>Valori nutrizionali/100g</u>				
- Valori energetici	Kcal 350/ kJ 1480	Kcal 348/ kJ 1454	Kcal 344/ kJ 1445	Kcal 340/ kJ 1445
- Proteine	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g
- Grassi	0 g	0,2 g	0,1 g	0 g
- di cui saturi	0 g	< 0,1 g	0 g	0 g
- Carboidrati	87 g	88 g	89 g	88 g
- di cui zuccheri	0 g	0 g	0 g	0 g
- Sale	0,18 g	0,06 g	0,5 g	0,5 g

Funzionalità

Gli amidi si rigonfiano in ambiente acquoso per riscaldamento. Gli amidi si differenziano per la diversa struttura e temperatura di gelificazione.

L'**amido di frumento** ha la temperatura di gelificazione più bassa ma non può essere utilizzato negli alimenti per celiaci.

L'**amido di mais** è largamente utilizzato a livello industriale per la preparazione di alimenti pur avendo il più alto punto di gelificazione. Il prodotto è gluten-free e quindi può essere utilizzato negli alimenti per celiaci.

L'**amido di riso** impalpabile è largamente utilizzato in pasticceria e negli alimenti per bambini e anziani in quanto altamente digeribile. Gli amidi sono a tutti gli effetti considerati degli addensanti naturali. Il prodotto è gluten-free.

L'**amido di tapioca**, in una soluzione acquosa, forma un gel trasparente ad alta viscosità (700 BU). Il prodotto è gluten-free.

AMIDI

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 : **ASSENTI** : AMIDO DI MAIS.

TRACCE DI GLUTINE (< 100 ppm): AMIDO DI FRUMENTO.

ASSENTI : AMIDO DI RISO.

ASSENTI : AMIDO DI TAPIOCA.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*	X (amido di frumento)	x	NO (SI amido di frumento)
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	NO
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 ₂)		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.	Amido di mais. Amido di frumento. Amido di riso tipo crema. Amido di Tapioca.	<u>Amido (solo per il mais).</u> <u>Amido di frumento.</u> <u>Amido di riso.</u> <u>Amido di tapioca.</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

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 12-36 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

AMIDI MODIFICATI

Descrizione del prodotto

Gli amidi modificati sono sostanze modificate chimicamente o fisicamente per consentire all'amido di tollerare i processi di lavorazione. Modificandolo, migliora l'ingrossamento al freddo, la resistenza alla cottura, la sterilizzabilità, la stabilità.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere.
Gusto	Neutro.

CARATTERISTICHE	AMIDO DI MAIS PREGELATINIZZATO	ADIPATO DI-AMIDO ACETILATO E1422	AMIDO DI PATATE MODIFICATO E1420
<u>Chimico-fisiche</u>			
- Umidità	< 11%	< 13%	< 20%
- Ceneri	< 0,2 %	< 0,2 %	< 0,4%
- Proteine	< 0,5 %	< 0,35 %	< 0,1%
- Esame PCR	Negativo	Negativo	Negativo
- pH	5 - 7	6 - 7,5	4-7
- Temperatura di Gelificazione	45-50°C	--	50-55°C
- Densità	> 400 mg/Kg	> 450 mg/Kg	> 450 mg/Kg
- Antiparassitari	Assenti	Assenti	Assenti
- SO ₂	< 10 mg/Kg	< 10 mg/Kg	< 5 mg/Kg
<u>Microbiologiche</u>			
- Carica mesofila totale	< 5.000 ufc/g	< 5.000 ufc/g	< 5.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- Lieviti	< 50 ufc/g	< 250 ufc/g	< 500 ufc/g
- Muffe	< 50 ufc/g	< 250 ufc/g	< 500 ufc/g
- Staphylococcus	Assente/g	Assente/g	Assente/g
- Salmonella spp	Assente / 25 g	Assente / 25 g	Assente / 25 g
<u>Valori nutrizionali/100g</u>			
- Valori energetici	Kcal 375/ kJ 1595	Kcal 350/ kJ 1480	Kcal 351/ kJ 1481
- Proteine	< 0,35 g	< 0,35 g	< 0,35 g
- Grassi	< 0,08 g	0 g	0 g
- Carboidrati	94 g	94 g	95 g
di cui zuccheri	0 g	0 g	0 g
- Sale	0,75 g	0,75 g	0,73 g

Funzionalità

Amido Pregelatinizzato: agente legante, solubile in acqua fredda e relativamente resistente all'acidità. Deriva dalla lavorazione di amido di mais non modificato geneticamente (trattamento di precottura). Consigliato per la preparazione di salse, dessert, preparati istantanei, preparati in polvere per prodotti da forno e alimenti per l'infanzia.

Adipato di-amido acetilato è un amido modificato (mediante esterificazione) che dona più stabilità all'impasto, resistenza alle alte temperature di cottura e al processo di congelamento e scongelamento. È disponibile in due versioni: amido modificato a freddo, che agisce già a temperatura ambiente, ideale per la preparazione di creme e sughi a freddo; amido modificato a caldo adatto per preparati che necessitano di una successiva cottura.

Amido di patata modificato E1420 è un amido modificato sia chimicamente per reticolazione che per esterificazione. L'area d'applicazione: per minestre, sughi, ketchup e prodotti a base di carne.

AMIDI MODIFICATI

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	NO
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 ₂)		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 da 25 Kg.	Amido di mais pregelatinizzato. Amido adipato di-amido acetilato E1422. Amido di patata modificato E1420.	<u>Pregelatinizzato: amido.</u> <u>Amido modificato o E1422.</u> <u>Amido modificato di patata o E1420.</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

Scadenza	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.

FARINA DI RISO

Descrizione del prodotto

Prodotto ottenuto dalla macinatura del riso.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco o bianco/bruno.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	L'aspetto varia a seconda della granulometria.
Gusto	Tipico del riso senza alcun retrogusto.

CARATTERISTICHE	CREMA	SEMOLINO	SEMOLA	SEMOLA ESSICCATA
Chimico-fisiche				
- Umidità	12 ± 2%	12 ± 2%	12 ± 1%	8,5 ± 2,5%
- Proteine	7 ± 1,5%	7 ± 1,5%	7 ± 1,5%	7,5 ± 1,5%
- Carboidrati	79 ± 5%	79 ± 5%	79 ± 5%	82 ± 5%
- Grassi	0,5 ± 0,3%	0,5 ± 0,3%	0,5 ± 0,3%	0,5 ± 0,3%
- Ceneri s.s.	0,5 ± 0,2%	0,5 ± 0,2%	0,5 ± 0,2%	0,5 ± 0,2%
- Fibre alimentari	1,0 ± 0,5%	1,0 ± 0,5%	1,0 ± 0,5%	1,0 ± 0,5%
- Sale	<0,1%	<0,1%	<0,1%	<0,1%
- Granulometria µm	< 150 µm +/- 5%	>125 < 250 µm	>200 < 400 µm	> 200 < 400 µm
- Aflatossina B1	< 2 µg/Kg	< 2 µg/Kg	< 2 µg/Kg	< 2 µg/Kg
- Aflatossina B1+B2+G1+G2	< 4 µg/Kg	< 4 µg/Kg	< 4 µg/Kg	< 4 µg/Kg
- Ocratossina A	< 3 µg/Kg	< 3 µg/Kg	< 3 µg/Kg	< 3 µg/Kg
- Piombo PB	< 0,20 mg/Kg	< 0,20 mg/Kg	< 0,20 mg/Kg	< 0,20 mg/Kg
- Cadmio CD	< 0,20 mg/Kg	< 0,20 mg/Kg	< 0,20 mg/Kg	< 0,20 mg/Kg
Microbiologiche				
- Carica mesofila totale	< 500.000 ufc/g	< 500.000 ufc/g	< 500.000 ufc/g	< 50.000 ufc/g
- Coliformi totali	< 1.000 ufc/g	< 1.000 ufc/g	< 1.000 ufc/g	< 100 ufc/g
- E. Coli	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g
- Muffe e Lieviti	< 10.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g	< 1.000 ufc/g
- Staphylococcus aureus	< 1.000 ufc/g	< 1.000 ufc/g	< 1.000 ufc/g	< 50 ufc/g
- Salmonella	Assente/25g	Assente/25g	Assente/25g	Assente/25g
- Listeria Monocytogenes	Assente/25g	Assente/25g	Assente/25g	Assente/25g
Valori nutrizionali/100g				
- Valori energetici	Kcal 351/kJ 1489	Kcal 351/kJ 1489	Kcal 351/kJ 1489	Kcal 365/kJ 1548
- Proteine	7 g	7 g	7 g	7 g
- Grassi	0,5 g	0,5 g	0,5 g	0,5 g
di cui saturi	0,2 g	0,2 g	0,2 g	0,2 g
- Carboidrati	81 g	81 g	81 g	81 g
di cui zuccheri	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g
- Sale	< 0,01 g	< 0,01 g	< 0,01 g	< 0,01 g

Funzionalità

La **farina di riso tipo crema** viene generalmente utilizzata nella messa a punto di prodotti da forno destinati a consumatori allergici alle Proteine del frumento, nella preparazione di salse dense, sughi, budini e cibi per la prima infanzia.

Il **semolino di riso** è indicato come "agente polverizzatore" per alimenti surgelati e impasti da forno, salumi.

La **semola di riso** viene impiegata generalmente nella formulazione delle panature, la **semola essiccata** si contraddistingue dalla semola in quanto possiede una carica microbica minore (< 50.000 ufc/g).

FARINA DI RISO

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	NO
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 ₂)		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.	Farina di riso: Crema; Semolino; Semola; Semola essiccata.	Farina di riso. 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

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 6 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

RISO INTEGRALE GERMOGLIATO

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	YES	NO	Cross - Contamination
Cereals containing gluten*		x	NO
Crustaceans and product thereof		x	NO
Eggs and product thereof		x	NO
Fish and product thereof		x	NO
Peanuts and product thereof		x	NO
Soybeans and product thereof		x	NO
Milk and product thereof (including lactose)		x	NO
Nuts**		x	NO
Celery and product thereof		x	NO
Mustard and product thereof		x	NO
Sesame and product thereof		x	NO
Sulphite E220 – E 227 (>10mg/kg of SO ₂)		x	NO
Lupin and product thereof		x	NO
Molluscs and product thereof		x	NO

* i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof.

** Nuts i. e. Almond (*Amygdalus communis L.*), Hazelnut (*Corylus avellana*), Walnut (*Juglans regia*), Cashew (*Anacardium occidentale*), Pecan nut (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), Brazil nut (*Bertholletia excelsa*), Pistachio nut (*Pistacia vera*), Macadamia nut and Queensland nut (*Macadamia ternifolia*) and products thereof.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Tetra pack da 1 litro in cartoni da 12.	Riso integrale germogliato.	Bevanda vegetale biologica a base di riso integrale germogliato (acqua, riso integrale germogliato 15%, olio di girasole spremuto a freddo 1%, sale marino). 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 : In conformità alla Direttiva 2000/13/CE e succ. mod. ed integr. ed al D.Lgs. n. 175 dell'8.10.2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 14 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

POLVERE DI RISO

Descrizione del prodotto

E' ricavata dai chicchi della farina di riso cotta, maturata, decantata e sprayzzata. Risulta una polvere altamente fine ed idrosolubile.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine.
Gusto	Dolce.

CARATTERISTICHE	POLVERE DI RISO
<u>Chimico-fisiche</u>	
- R.O.	7,5-8° Brix (diluizione in acqua 1:10)
- pH	6,8-7,2 (diluizione in acqua 1:10)
- Ceneri	0,4 g
- Umidità	3,5 g
<u>Microbiologiche</u>	
- Carica mesofila totale	< 10.000 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Salmonella	Assente/25g
<u>Valori nutrizionali/100g</u>	
- Apporto energetico	383 Kcal/1625 Kj
- Proteine	2,5 g
- Carboidrati	92 g
di cui zuccheri	16 g
- Grassi	1,2 g
di cui saturi	0,5 g
- Fibra alimentare	1 g
- Sodio	0,06 g

Funzionalità

E' priva di glutine per sua natura ed ideale per fare il latte di riso, per sostituire il latte in polvere in cucina quando si è intolleranti al lattosio o se si vuole ridurre la percentuale di grassi nei dolci.

È in grado di fornire al prodotto alta cremosità ed un naturale sapore dolce. Ottima base e sostituto degli zuccheri in sorbetti, dessert e formaggi. Può essere impiegato in mousse, creme spalmabili leggere e naturali.

Può essere utilizzato in integratori con alto valore di carboidrati facilmente assimilabili e di derivazione naturale.

Può essere utilizzato nell'industria dolciaria per la creazione di tutti i prodotti da forno (merendine, biscotti, croissant, ecc.).

POLVERE DI RISO

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	YES	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	NO
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 ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO
* i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof. ** Nuts i. e. Almond (<i>Amygdalus communis L.</i>), Hazelnut (<i>Corylus avellana</i>), Walnut (<i>Juglans regia</i>), Cashew (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecan nut (<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>), Brazil nut (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistachio nut (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia nut and Queensland nut (<i>Macadamia ternifolia</i>) and products thereof.			

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato da 25 Kg. Confezioni da 1 Kg in cartoni da 10 Kg.	Polvere di riso.	<u>Polvere di riso.</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 : In conformità alla Direttiva 2000/13/CE e succ. mod. ed integr. ed al D.Lgs. n. 175 dell'8.10.2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

KUZU SELVATICO

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	NO
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 ₂)		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
Vasetto in vetro da 100 g (peso netto).	Kuzu selvatico.	<u>Amido di radice di Pueraria lobata.</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 : In conformità alla Direttiva 2000/13/CE e succ. mod. ed integr. ed al D.Lgs. n. 175 dell'8.10.2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 36 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

GRASSO DI COCCO IN POLVERE RAFFINATO E IDROGENATO

Descrizione del prodotto

Grasso di cocco in polvere raffinato e idrogenato, utilizzato in preparati in polvere nel settore gelateria, pasticceria e dolciario in genere.

Composizione

Olio di cocco (80%), Sciroppo di glucosio (15%), Caseinato di sodio (3%), Stabilizzante E 451i (1,5%), Antiagglomerante E 551 (0,5%).

Ingrediente alimentare utilizzato in preparati in polvere nel settore gelateria, pasticceria e dolciario in genere.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere scorrevole.
Gusto	Sapore e Odore tipici.

CARATTERISTICHE	GRASSO DI COCCO RAFFINATO	GRASSO DI COCCO IDROGENATO
Chimico-fisiche		
- Proteine	Max. 2,5%	Max. 2,5%
- Materia grassa	77-82	79-82
- Umidità	Max. 1,5%	Max. 1,5%
- Carboidrati	Max. 14,5%	Max. 14,5%
- Ceneri	Max. 2,5%	Max. 2%
- Sodio (Na)	0,4%	0,4%
Microbiologiche		
- Carica mesofila totale	< 10.000	< 10.000
- Enterobatteriaceae	< 1/0,1g	< 1/0,1g
- E. Coli	Assente/g	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 100/g	< 100/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/25g	Assente/25g
Valori nutrizionali/100g		
- Valori energetici	790 Kcal/3320 KJ	788 Kcal/3310 KJ
- Proteine	2 g	2 g
- Grassi	80,5 g	80,5 g
- di cui saturi	72 g	79,7 g
- Carboidrati	14 g	14 g
- di cui zuccheri	2,1 g	2,1 g
- Sale	1,25 g	1,25 g

GRASSO DI COCCO IN POLVERE RAFFINATO E IDROGENATO

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 ₂)		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 20 o da 25 Kg.	Grasso di cocco in polvere raffinato e idrogenato.	<u>Grasso di cocco raffinato</u> : Olio di cocco, Sciroppo di glucosio, Caseinato alimentare di sodio, Stabilizzante E 451, Antiagglomerante E 551. <u>Grasso di cocco idrogenato</u> : Olio di cocco idrogenato, Sciroppo di glucosio, Proteine del latte , Stabilizzante E 451, Antiagglomerante E 551.

Etichettatura: 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

Scadenza	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.

GRASSO DI PALMA IN POLVERE RAFFINATO

Descrizione del prodotto

Semilavorato in polvere a base di olio di palma raffinato (80%), supportato su sciroppo di glucosio.
Prodotto certificato RSPO.

Composizione

- Olio di palma raffinato
- Sciroppo di glucosio
- Proteine del latte
- Antiagglomerante (E551)*
(* *coadiuvanti tecnologici*)

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere scorrevole.
Gusto	Sapore e Odore tipici.

CARATTERISTICHE	VALORI %
Chimico-fisiche	
- Proteine	1,7-2,7%
- Materia grassa	79-82%
- Umidità	< 1,5%
- Carboidrati	14-18%
- Ceneri	< 0,5%
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	< 3.000 ufc/g
- Enterobacteriaceae	< 1 ufc/0,1g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/50g
Apporto Energetico/100g	
- Valori energetici	790 Kcal/3320 KJ
- Proteine	2,5 g
- Grassi	80 g
di cui saturi	40 g
di cui monoinsaturi	31 g
di cui polinsaturi	8 g
- Carboidrati	14,5 g
di cui zuccheri	2 g
- Fibre	0 g
- Sodio (Na)	0,4 g

GRASSO DI PALMA IN POLVERE RAFFINATO

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 ₂)		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.	Grasso di palma 80C058 Semilavorato in polvere.	Grasso di palma raffinato (o grasso/olio vegetale), sciroppo di glucosio, proteine del latte.

Etichettatura: 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

Scadenza	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.

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE LINOLEICO BIO

Descrizione del prodotto

Olio ottenuto dalla pressatura dei semi di girasole ad alto contenuto di acido linoleico, provenienti da colture biologiche controllate con soli processi fisici: spremitura senza utilizzo di solventi, filtrazione e purificazione con vapore d'acqua.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	$Y \leq 15$; $R \leq 1,5$
Aspetto	Liquido oleoso limpido
Odore	Neutro con blando sentore di girasole

CARATTERISTICHE	VALORI
Chimico-fisiche	
- Acidità	<0,3% di acido oleico
- Perossidi (al momento del carico)	<3,0 meq O ₂ /kg
- Pesticidi (mg/kg)	< 0,01 (come da Reg. 834/2007 e 889/2010)
- Metalli pesanti (mg/kg)	Pb<0,10; Cd<0,1; As<0,1; Cu<0,1; Fe<1,5
- Diossine e PCB (pg/g)	Somma di diossine < 0,75 Somma di PCB diossine-simili < 1,5
- Benzo(a)pirene (µg/kg)	<2,0
- Somme di Benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e Crisene (µg/kg)	<10
- Micotossine	Come da Reg. 1881/2006 e succ. mod.
- Impurità in etere di petrolio	<0,05%
- Peso specifico	0,918-0,923
- Profilo degli acidi grassi :	
Acido Laurico C14:0	Max. 0,1%
Acido Miristico C15:0	Max. 0,2%
Acido Palmitico C16:0	5,0 – 7,6%
Acido Palmitoleico C16:1	Max. 0,3%
Acido Eptadecanoico C17:0	Max. 0,2%
Acido Eptadecenoico C17:1	Max. 0,1%
Acido Stearico C18:0	2,7% – 6,5%
Acido Oleico C18:1	14,0% – 39,4%
Acido Linoleico C18:2	48,3% – 74,0%
Acido Linolenico C18:3	Max. 0,3%
Acido Arachico C20:0	0,1 – 0,5%
Acido Eicosenoico C20:1	Max. 0,3%
Acido Beenico C22:0	0,3% – 1,5%
Acido Erucico C22:1	Max. 0,1%
Acido Lignocerico C24:0	Max. 0,5%
Acido <i>trans</i> oleico C18:1t	Max. 0,1%
Σtrans C18:2+C18:3	Max. 0,2%
Valori nutrizionali/100g	
- Valori energetici	900 kcal – 3700 kJ
- Grassi	100g
di cui saturi	12g
di cui monoinsaturi	27g
di cui poli-insaturi	61g
- Carboidrati	0g
di cui zuccheri	0g
- Proteine	0g
- Sale	0g

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE LINOLEICO BIO LIQUIDO

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	NO
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 ₂)		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
Bottiglie PET da 5 lt.	olio di semi di girasole linoleico biologico.	olio di semi di girasole linoleico biologico.

Etichettatura: 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

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

CACAO IN POLVERE

Descrizione del prodotto

È una polvere di colore bruno-rossiccio, viene ricavata dalla pianta del cacao (*Theobroma cacao*) che è originaria dell'America meridionale; si tratta di un albero che può raggiungere gli 8 metri d'altezza ed è molto sensibile all'ambiente esterno. Il cacao alimentare viene ricavato dai frutti di quest'albero, che hanno la forma di piccoli meloni allungati, di colore diverso a seconda della varietà (Forastero, Criollo, Calabacillo) e del grado di maturazione. I frutti contengono alcune decine di semi, di aspetto simile alle mandorle, da cui si ricava il prodotto finale.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Cacao in polvere alcalinizzato rosso Tipo 22-24: Bruno-rossiccio. Cacao in polvere alcalinizzato rosso Tipo 10-12: Bruno-rossiccio. Cacao in polvere alcalinizzato Tipo 20-22: Marrone scuro. Cacao in polvere naturale Tipo 10-12: Marrone chiaro.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere impalpabile.
Gusto	Tipico del cacao.

CARATTERISTICHE	Cacao in polvere alcalinizzato rosso Tipo 22-24	Cacao in polvere alcalinizzato rosso Tipo 10-12	Cacao in polvere alcalinizzato marrone Tipo 20-22	Cacao in polvere naturale Tipo 10-12
Chimico-fisiche				
- Materia grassa	22 – 24%	10 – 12%	21 ± 1,0%	10 – 12%
- Umidità	Max. 4,5%	Max. 4,5%	Max. 5,0%	Max. 4,5%
- Ceneri	Max. 12%	Max. 12%	Max 13,0%	Max 7,0%
- Granulometria a 200 mesh	99,7 ± 0,3 %	99,7 ± 0,3 %	Min. 99,5%	99,7 + 0,3
- pH	7,5-8,1	7,5-8,1	8,0 ± 0,2	5,7 ± 0,3
Microbiologiche				
- Carica mesofila totale	< 5.000 ufc/g	< 5.000 ufc/g	< 5.000 ufc/g	< 5.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente	Assente	Assente	Assente
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g	< 50 ufc/g	< 50 ufc/g	< 50 ufc/g
- Staphylococcus	Assente/g	Assente/g	Assente/g	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/25 g	Assente/25 g	Assente/25 g	Assente/25 g
Valori nutrizionali/100g				
- Proteine	19 g	24,6 g	19 g	28 g
- Grassi	23 g	11 g	23 g	11 g
di cui saturi	14,5 g	6,9 g	14,5 g	7 g
- Carboidrati	14 g	14,8 g	14,5 g	14,5 g
di cui zuccheri	0,4 g	1 g	0,4 g	0,3 g
- Sale	1,5 g	0,25 g	1,5 g	0,05 g

Funzionalità

Il **Cacao in polvere alcalinizzato rosso Tipo 22-24** viene utilizzato principalmente in gelateria.

Il **cacao in polvere alcalinizzato rosso Tipo 10-12** viene utilizzato nel settore della pasticceria e dolciario (le due versioni variano in riferimento al contenuto di grassi).

Il **cacao in polvere alcalinizzato Tipo 20-22**, si caratterizza per il suo colore marrone intenso e per avere un sapore a cioccolato leggermente acido. Il suo utilizzo è suggerito specialmente per l'elaborazione di gelati e dolci a base di latte.

Il **cacao in polvere naturale Tipo 10-12**, si caratterizza per il suo colore marrone chiaro e per avere un sapore a cioccolato acido. Il suo utilizzo è suggerito specialmente per l'elaborazione di gelati e dolci a base di latte.

CACAO IN POLVERE

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	NO
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 ₂)		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
<p>Cacao Tipo 10-12: sacchi di carta multistrato da 25 Kg.</p> <p>Cacao Tipo 22-24 : sacchi di carta multistrato da 25 Kg e confezione da 5 Kg e da 1Kg.</p> <p>Cacao Tipo 20-22: sacchi di carta multistrato da 25 Kg.</p> <p>Cacao in polvere naturale Tipo 10-12: sacchi di carta multistrato da 25 Kg.</p>	Cacao in polvere.	<p><u>Cacao.</u></p> <p>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.</p>

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

Scadenza	<p>Cacao Tipo 10-12, Tipo 22-24 e Cacao in polvere naturale Tipo 10-12 consumare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione.</p> <p>Cacao Tipo 20-22 consumare preferibilmente entro 30 mesi dalla data di produzione.</p>
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

CAFFE' SOLUBILE Istantaneo

Descrizione del prodotto

È una polvere di colore marrone scuro microgranulare scorrevole con rilessi ambrati.

Composizione

Caffè in polvere.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Marrone scuro.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere
Gusto	Tipico del caffè ed esente da note estranee

CARATTERISTICHE	CAFFE' SOLUBILE Istantaneo
<u>Chimico-fisiche</u> - Umidità - Ceneri - Caffaina - pH - Solubilità in acqua bollente - Solubilità in acqua fredda - Micotossine - Metalli pesanti - Fitosanitari	Max. 4 % Max. 12% Min. 2,80% 4,5 ± 0,5 30 secondi 3 minuti Conforme al Reg. (UE) 1881/2006 Conforme al Reg. (UE) 1881/2006 Conforme a: Decr. Min. Salute 27.08.04; Reg. (UE) 396/2005 e succ. mod.
<u>Microbiologiche</u> - Carica mesofila totale - Enterobatteriaceae - Stafilococchi coag. pos. - Muffe e Lieviti - Listeria monocytogenes - Salmonella spp	< 500.000 ufc/g < 100 ufc/g < 100 ufc/g < 1.000 ufc/g Assente / 25 g Assente / 25 g
<u>Valori nutrizionali/100g</u> - Valori energetici - Proteine - Grassi di cui saturi - Carboidrati di cui zuccheri - Sale	Kcal 340/ kJ 1428 4 g 0,1 g 0 g 60 g 0 g 0,05 g

Funzionalità

Polvere di caffè a solubilità istantanea.

Dose consigliata: 15 g per 1 litro d'acqua.

CAFFÈ SOLUBILE Istantaneo

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	NO
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 ₂)		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 da 25 kg Buste da 500 g in cartoni da 20 confezioni (10 Kg).	Caffè solubile istantaneo.	<u>Caffè in polvere.</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

Scadenza	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.

COCCO

Descrizione del prodotto

Cocco rapè: polpa di noce di cocco (coco nucifera) essiccata e macinata ; quest'ultima possiede diverse granulometrie.

Latte di cocco in polvere: deriva dalla spremitura della polpa di noce di cocco macinata e precedentemente messa in ammollo in acqua calda. Il liquido ottenuto viene filtrato e sprayzzato.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Cocco rapè : Scaglette (disponibile fine o medio). Latte di cocco : Polvere.
Gusto	Aroma intenso di cocco fresco.

CARATTERISTICHE	COCCO RAPÉ EXTRA FINE, FINE E MEDIUM	LATTE DI COCCO	LATTE DI COCCO VEGAN
Chimico-fisiche			
- Grassi	Min. 55%	60-74%	Max. 40%
- Umidità	Max. 4%	Max. 2,5%	Max. 5%
- SO ₂	Max. 10 ppm	Max. 10 ppm	Max. 10 ppm
- Impurità	Max. 0,05%	Max. 0,05%	Max. 0,05%
- Indice di perossidi	Max. 1 meqO ₂ /Kg	--	--
Microbiologiche			
- Carica mesofila totale	< 10.000 ufc/g	< 5.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g
- E. Coli	< 10 ufc/g	Assente/10g	Assente/10g
- Muffe e Lieviti	< 1.000 ufc/g	< 100 ufc/g	< 10 ufc/g
- Salmonella spp	Assente/25 g	Assente/25 g	Assente /25 g
Valori nutrizionali/ 100g			
- Apporto energetico	635 Kcal/2661 kJ	713 Kcal/2849 kJ	576 Kcal/2412 Kj
- Proteine	6,88g	7,4-10g	1,7 g
- Grassi	55-70g	61,67g	37 g
di cui saturi	57,2g	59,42g	33 g
- Carboidrati	23,65g	24,64g	57 g
di cui zuccheri	7,35g	11,38g	20 g
- Fibre	16,3g	4,57g	6 g
- Sale	0,09 g	0,5 g	0,25 g

Funzionalità

I derivati della noce di cocco sono particolarmente indicati per la produzione di Gelati, Dolci, Biscotti, Yogurt, Dessert, prodotti da forno ed è anche ingrediente essenziale nella cucina orientale.

Indicato anche per piatti a base di carne, di pesce, zuppe, minestre, condimenti e salse.

Per ottenere il latte di cocco liquido, ricostituire il prodotto in rapporto 1:5 in acqua tiepida (40°C c.a.).

COCCO

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	COCCO RAPE'		LATTE DI COCCO		LATTE DI COCCO VEGAN	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine*		x		x		x
Uova e prodotti a base di uova		x		x		x
Pesce e prodotti a base di pesce		x		x		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x		x		x
Soia e prodotti a base di soia		x		x		x
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		x	x	x		x
Frutta a guscio**		x		x		x
Sedano e prodotti a base di sedano		x		x		x
Senape e prodotti a base di senape		x		x		x
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x		x		x
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO ₂)		x				x
Lupino e prodotti a base di lupino		x		x		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x		x		x
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x		x		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
<p>Cocco rapè: Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 20-25 Kg e buste in alluminato da 1 Kg in cartoni da 10 Kg.</p> <p>Latte di cocco: Cartoni da 15 Kg e buste in alluminato da 1 Kg in cartoni da 10 Kg.</p> <p>Latte di cocco vegan: Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 20 Kg.</p>	<p>COCCO RAPE' TIPO EXTRA FINE. COCCO RAPE' TIPO FINE. COCCO RAPE' TIPO MEDIO. LATTE DI COCCO IN POLVERE. LATTE DI COCCO IN POLVERE VEGAN.</p>	<p>Cocco rapè: Cocco in polvere. Latte di cocco: Latte di cocco in polvere (94%), Maltodestrine, Proteine del latte. Latte di cocco vegan: Latte di cocco in polvere (85%), sciroppo di glucosio.</p> <p>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.</p>

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

Scadenza	<p>Cocco rapè: Utilizzare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione se conservato a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto.</p> <p>Latte di cocco e Latte di cocco vegan: Utilizzare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione.</p>
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

CURCUMA IN POLVERE

Descrizione del prodotto

Polvere di colore giallo ocra ottenuta dalla macinazione di rizomi secchi di Curcuma Longa L. della varietà Madras.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	giallo ocra.
Aspetto	omogeneo.
Odore	caratterisitico.
Gusto	Leggermente piccante, aromatico e delicatamente amaro.

CARATTERISTICHE	CURCUMA IN POLVERE
Chimico-fisiche	
- Umidità	Max. 11 %
- Ceneri	Max. 10 %
- Aflatossine B ₁	< 5 µg/Kg
- Aflatossine totali	< 10 µg/Kg
- Ocratossina A	< 30 µg/Kg
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	< 10.000.000 ufc/g
- Coliformi	< 100.000 ufc/g
- Enterobatteri	< 50.000 ufc/g
- E. coli	< 1.000 ufc/g
- B. cereus	< 1.000 ufc/g
- Spore di batteri solfito riduttori	< 1.000 ufc/g
- Muffe e Lieviti	< 500.000 ufc/g
- Stafilococco Aureo coag.+	< 1.000 ufc/g
- Listeria Monocytogenes	Assente/25g
- Salmonella	Assente/25g

CURCUMA IN POLVERE

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	
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
Sacco di carta con interno in polietene da 25 kg. Buste teromosaldate in nylon-polietene da kg. 1 in cartone da 20 confezioni.	Curcuma in polvere.	Curcuma in polvere. 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

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione
Conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

PROTEINE IDROLIZZATE DI RISO

Descrizione del prodotto

Sono proteine di riso ad uso alimentare umano ottenute mediante idrolisi enzimatica. Sono caratterizzate da un elevato potere biologico ed alta solubilità in acqua, conferiscono al prodotto finito ottima digeribilità. Non sono presenti supporti.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Beige chiaro.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine.
Gusto	Tipico.

CARATTERISTICHE	VALORI %
<u>Chimico-fisiche</u>	
- Umidità	< 8%
- Zuccheri	14 +/- 1
- Grassi	< 0,5%
- pH (soluzione 10%)	4,5-6
- Proteine	> 80%
- Piombo	< 1ppm
- Cadmio	< 1ppm
- Arsenico	< 1ppm
- Mercurio	< 1ppm
<u>Microbiologiche</u>	
- Carica mesofila totale	< 10.000 ufc/g
- E. coli	Assente/1g
- Muffe e lieviti	< 100 ufc/g
- Salmonella spp	Assente/25g
<u>Valori nutrizionali/100g</u>	
- Valore energetico	371,5 kcal/1554 kJ
- Carboidrati	14 g
- di cui zuccheri	14 g
- Proteine	80 g
- Grassi	0,2 g
- Sale	0,01 g

PROTEINE IDROLIZZATE DI RISO

Sicurezza Alimentare

OGM : prodotto conforme alle norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente, conforme agli 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 Reg. 1830/2003, Dir. 2001/18/CE , come modificata dalla Dir. 2008/27/CE). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti : il prodotto in oggetto non è stato sottoposto 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	NO
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 ₂)		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 15 Kg.	Proteine idrolizzate di riso.	<u>Proteine di riso.</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

Scadenza	Utilizzare 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.

PROTEINE DI SOIA CONCENTRATE E ISOLATE

Descrizione del prodotto

Le proteine di soia vengono a partire da semi di soia opportunamente sgusciati e selezionati, di origine rigorosamente non OGM.

Le proteine di soia concentrate possiedono un elevato assorbimento di liquidi e con buon potere emulsionante.

Le proteine di soia isolate trovano impiego per salamoie da iniettare in prodotti a base carne e pesce, per preparati in polvere e bevande, nella produzione di paste speciali ad alto titolo proteico e nella produzione di gelati.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco-crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine.
Gusto	Tipico.

CARATTERISTICHE	PROTEINE DI SOIA CONCENTRATE	PROTEINE DI SOIA ISOLATE
Chimico-fisiche		
- Umidità	Max. 8%	Max. 6%
- Proteine (sul secco)	Min. 67%	Min. 90%
- Grassi (PE Extract)	Max. 1,5%	Max. 4%
- Ceneri	Max. 8%	Max. 5%
Microbiologiche		
- Carica mesofila totale	Max. 20.000 ufc/g	Max. 10.000 ufc/g
- Salmonella spp	Assente/375g	Assente/25g
- Coliformi	Max. 10 ufc/g	Max. 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g	Assente/g
- Muffe e Lieviti	Max. 300 ufc/g	Max. 300 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/0,1g	Assente/0,1g
Valori nutrizionali/ 100g		
- Apporto energetico	362 Kcal/ 1516 kJ	380 Kcal/ 1272 kJ
- Proteine	66,5 g	90 g
- Grassi	1,6 g	2 g
- di cui saturi	0,3 g	0,5 g
- Carboidrati	20,5 g	6,1 g
- di cui zuccheri	2 g	1 g
- Sale	0,025 g	2,375 g

PROTEINE DI SOIA CONCENTRATE E ISOLATE

Sicurezza Alimentare

OGM : prodotto conforme alle norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente, conforme agli 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 Reg. 1830/2003, Dir. 2001/18/CE , come modificata dalla Dir. 2008/27/CE). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti : il prodotto in oggetto non è stato sottoposto 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		SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		x	NO
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 ₂)	x (ISOLATE Max. 35 ppm)	x	NO SI (isolate)
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 20 Kg.	Proteine di soia concentrate. Proteine di soia isolate.	Proteine di soia .
		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

Scadenza	Utilizzare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

GLUTINE VITALE DI FRUMENTO

Descrizione del prodotto

Materia proteica ottenuta dopo l'estrazione per via umida dei costituenti non proteici della farina di frumento. Viene estratto da grani selezionati, l'estrazione avviene con azione meccanica e impiego di acqua pura. L'essiccamento è effettuato a basse temperature per conservare intatte le caratteristiche del prodotto.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco-crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polveroso.
Gusto	Tipico.

CARATTERISTICHE	VALORI %
Chimico-fisiche	
- Umidità	Max. 9%
- Ceneri	Max. 1,2%
- Proteine (sul secco)	Min. 75%
- Grassi	Max. 2,0%
- ΔW al 2%	Min. 20 pti/% glutine
- Amido	Max. 10%
- Ritenzione idrica	Min. 150%
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	Max. 10.000 ufc/g
- Lieviti	Max. 100 ufc/g
- Muffe	Max. 500 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Coliformi	Max. 100 ufc/g
- Salmonella spp	Assente/g
Valori nutrizionali/100g	
- Apporto energetico	369 Kcal
	1564 kJ
- Proteine	80 g
- Grassi	1,4 g
di cui saturi	0,3 g
- Carboidrati	7 g
di cui zuccheri	1,9 g
- Fibre	4,0 g
- Sale	0,025 g

GLUTINE VITALE DI FRUMENTO

Sicurezza Alimentare

OGM : prodotto conforme alle norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente, conforme agli 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 Reg. 1830/2003, Dir. 2001/18/CE , come modificata dalla Dir. 2008/27/CE). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti : il prodotto in oggetto non è stato sottoposto 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	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	NO
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 ₂)		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.	Glutine vitale di frumento.	Glutine di frumento.
		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

Scadenza	Utilizzare 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.