

RE-LAT MIX A BASE DI LATTE INTERO

Descrizione del prodotto

Preparato a base latte in polvere e proteine del latte ad uso alimentare.

Prodotto esente da registro di carico e scarico del latte.

Ingredienti

Latte intero, Proteine del latte.

Funzionalità

Preparato alimentare in polvere destinato alle più svariate produzioni alimentari. Può sostituire in parte o totalmente il latte intero apportando le proteine del latte totali ad un più alto valore nutrizionale.

Specifiche tecniche

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

CARATTERISTICHE	RE-LAT
Chimico-fisiche	
- Proteine	18 ± 1 %
- Umidità	Max. 5 %
- Materia grassa	11 ± 1 %
di cui saturi	1,8 %
- Carboidrati	61 ± 1 %
di cui zuccheri (lattosio)	60,5%
- Ceneri	Max. 7,5%
- Purezza	A / B
- PH (sol. 10%)	6,5 ± 0,2
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	Max. 40.000 ufc/g
- Coliformi	Max. 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	Max. 100 ufc/g
- Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
- Salmonella spp	Assente/25 g
Valori nutrizionali/100g	
- Valori energetici	Kcal 411/ kJ 1733
- Proteine	18 g
- Grassi	11 g
di cui saturi	7 g
- Carboidrati	61 g
di cui zuccheri	60 g
- Sale	1,5 g

RE-LAT MIX A BASE DI LATTE INTERO

Sicurezza Alimentare

OGM : Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

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

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

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	x		SI
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO 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
Re-Lat : Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 10 Kg; buste da 1 Kg in polietilene in cartoni da 20 Kg.	Re-Lat preparato alimentare.	Latte intero, proteine del latte. 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.