

MOIN 14% MG PREPARATO ALIMENTARE IN POLVERE

Descrizione del prodotto

Preparato alimentare al 14% di materia grassa a base di latte intero in polvere e latte scremato in polvere.

Specifiche tecniche

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

CARATTERISTICHE	MOIN 14% MG
Chimico-fisiche	
- Umidità	Max. 5%
- Proteine (sull'estratto secco senza grassi)	Min. 34%
- Materia grassa	14 ± 1%
- Lattosio	Min. 44%
- Ceneri	Max. 8%
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	< 40.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g
- Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
- Salmonella spp	Assente /25 g
Valori nutrizionali medi/100g	
- Valori energetici	435 kcal/1832 kJ
- Proteine	31 g
- Carboidrati	44,8 g
di cui zuccheri	44,8 g
- Grassi	14,7 g
di cui saturi	9,2 g
- Fibre	0 g
- Sale	1 g

Funzionalità

Il prodotto presenta la composizione tipica di un **latte parzialmente scremato** in polvere, del quale è da intendersi come diretto sostituto nelle più svariate applicazioni.

Si scioglie in acqua fredda o tiepida. Per ricostituire 1 litro di prodotto, sciogliere indicativamente **100 g** di polvere in **900 ml** di acqua.

MOIN 14% MG Preparato alimentare in polvere

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	SÌ
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	SÌ
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		SÌ
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	MOIN 14% MG Preparato alimentare in polvere	Latte intero in polvere, latte scremato 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 24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.