

LATTE SCREMATO IN POLVERE TIPO SPRAY DELATTOSATO AL 99,9%

Descrizione del prodotto

Latte scremato delattosato prodotto tramite tecnologia spray con contenuto in lattosio $\leq 0,1\%$.
Il lattosio viene scisso mediante idrolisi enzimatica (lattasi) in glucosio e galattosio prima della sprayzzazione.

Composizione

Latte scremato disidratato delattosato al 99,9% (senza lattosio).

Specifiche tecniche

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

CARATTERISTICHE	VALORI RILEVATI
<u>Chimico-fisiche</u> - Lattosio - Proteine - Umidità - Materia grassa - Ceneri - Purezza	Max. 0,1% 34 - 39% Max. 3,5% Max. 1,5 % Max. 9% A - B
<u>Microbiologiche</u> - Carica mesofila totale - Enterobatteriaceae - Coliformi - E. coli - Muffe e lieviti - Stafilococchi coagulasi positivi - <i>Salmonella</i> - <i>Listeria</i>	≤ 10.000 ufc/g Assenti/g Assenti/g Assente/g ≤ 10 ufc/g Assenti/g Assente/25g Assente/25 g
<u>Valori nutrizionali/100g</u> - Valori energetici - Proteine - Carboidrati di cui zuccheri - Grassi di cui saturi - Fibre - Sale	kcal 361 / kJ 1533 37 g 51 g 51 g 1 g 0,7 g 0 g 1,4 g

LATTE SCREMATO IN POLVERE TIPO SPRAY DELATTOSATO AL 99,9%

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 1 Kg cartoni da 10 Kg.	Latte scremato in polvere tipo spray delattosato al 99,9%	Latte scremato in polvere delattosato al 99,9% (senza 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 9 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.