

MILKOSAL MIX A BASE DI LATTE SCREMATO e PROTEINE DEL LATTE

Descrizione del prodotto

Preparato alimentare in polvere a base di latte scremato in polvere e proteine del latte.

Prodotto esente da registro di carico e scarico del latte.

Ingredienti

Proteine del **latte**, **latte** scremato in polvere, **lattosio**.

Funzionalità

Preparato alimentare in polvere destinato alla produzione di salami e mortadelle in sostituzione del latte scremato spray e/o roller extragrosso. Aiuta l'assorbimento dell'umidità.

Si usa nel salame e in qualsiasi impasto di carne o verdure asciugandoli e riducendone il calo peso. Nei salami si consiglia l'utilizzo di 1 Kg di preparato per 100 Kg di impasto; la dose può essere aumentata fino ad un massimo di 2 Kg nei salami tipo cacciatore. La resa del preparato è simile a quella del latte roller extragrosso. Nella produzione di mortadella si può abbassare del 20% la dose del preparato rispetto alla ricetta se abitualmente si usa il latte scremato spray.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere granulare.
Gusto	Tipico di latte senza retrogusti.
CARATTERISTICHE	MILKOSAL
Chimico-fisiche	
- Proteine	30 ± 1 %
- Umidità	Max. 5 %
- Materia grassa	Max. 1,5 %
- Lattosio	59 ± 1 %
- Ceneri	Max. 6 %
- Purezza	A / B
- PH (sol. 10%)	6,5 ± 0,1
- Densità apparente (valore misurato)	565 ± 20 g/l
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 376 / kJ 1598
- Proteine	30 g
- Grassi	1 g
di cui saturi	0,8 g
- Carboidrati	59 g
di cui zuccheri	59 g
- Fibre	0 g
- Sale	1,1 g

MILKOSAL MIX A BASE DI LATTE SCREMATO E PROTEINE DEL 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	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
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 20 Kg.	Milkosal Preparato alimentare.	Proteine del latte, latte scremato in polvere, 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 18 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.