

SAL 22 PRO

Descrizione del prodotto

Preparato in polvere a base di proteine del siero di latte destinato alla produzione di prodotti carnei cotti.

Ingredienti

Proteine del **latte**, sale (17%).

Specifiche tecniche

| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | |
|--------------------------------|-------------------|
| Colore | Bianco/Crema. |
| Aspetto | Omogeneo. |
| Texture | Polvere fine. |
| Gusto | Leggero di latte. |

| CARATTERISTICHE | SAL 22 PRO |
|----------------------------------|-------------------|
| Chimico-fisiche | |
| - Proteine | Max. 22 % |
| - Umidità | Max. 4 % |
| - Materia grassa | Max. 2,5 % |
| - Carboidrati | Max. 50% |
| - Ceneri | Max. 22% |
| Microbiologiche | |
| - Carica mesofila totale | Max. 40.000 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 360/ kJ 1528 |
| - Proteine | 22 g |
| - Grassi | 2 g |
| di cui saturi | 1 g |
| - Carboidrati | 48 g |
| di cui zuccheri | 48 g |
| - Sale | 17 g |

Dose

Approssimativamente: 1-2% sul prodotto finito.

SAL 22 PRO

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 25 Kg. | SAL 22 PRO Preparato alimentare. | Proteine del latte , sale. |
| | | 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 12 mesi dalla data di produzione. |
| Conservazione | Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti. |