

LATTE INTERO IN POLVERE GRASSO 26% TIPO SPRAY e TIPO ISTANTANEO

Descrizione del prodotto

Tipo spray : polvere ottenuta mediante concentrazione a vuoto ed essiccazione a spruzzo con un flusso di aria calda da latte standardizzato.

Tipo istantaneo: polvere ottenuta mediante concentrazione a vuoto ed essiccazione da latte standardizzato, addizionata da un emulsionante: E322.

La polvere non è igroscopica come il tipo spray e questo ne facilita la sua conservazione.

Composizione

Latte intero in polvere tipo spray.

Nel latte intero tipo istantaneo viene utilizzato come coadiuvante tecnologico l'emulsionante: lecitina di girasole E322.

Specifiche tecniche

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

CARATTERISTICHE	VALORI RILEVATI
<u>Chimico-fisiche</u> - Valore minimo di proteine s.s. - Umidità - Materia grassa - Lattosio - Ceneri - Indice di solubilità - Densità apparente - Purezza - Inibitori - Indice WPN - Lecitina - PH A 10%	Min. 25 % Max. 5 % Min. 26 % Min. 37 % Max. 6 % 99% 380-480 g/L A-B Assenti 4 +/- 2 mg/g Max. 0,25 % 6,75 +/- 0,3
<u>Microbiologiche</u> - Carica mesofila totale - Coliformi - E. Coli - Muffe e Lieviti - Staphylococcus aureus - Salmonella spp - Listeria monocytogenes	< 40.000 ufc/g < 10 ufc/g Assente/g < 50 ufc/g < 10 ufc/g Assente/25g Assente/25g
<u>Valori nutrizionali/100g</u> - Valori energetici - Proteine - Carboidrati di cui zuccheri - Grassi di cui saturi - Sale	Kcal 490 kJ 2050 26 g 38 g 38 g 26 g 17 g 1,0 g

LATTE INTERO IN POLVERE GRASSO 26% TIPO SPRAY e TIPO ISTANTANEO

Funzionalità

Il tipo istantaneo si scioglie perfettamente in acqua fredda o tiepida.

Per ricostituire 1 litro di latte, sciogliere **125 g** di latte in polvere in **900 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
Latte intero tipo spray : sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 Kg. Latte intero tipo istantaneo : sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 Kg e confezioni da 1 Kg in polietilene da 20 Kg.	Latte intero in polvere tipo spray; Latte intero in polvere tipo istantaneo.	Latte intero in polvere o Latte 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 12 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.