

## REIPAN PREPARATO ALIMENTARE

### Descrizione del prodotto

Preparato alimentare in polvere per la preparazione del pane al latte.

### Ingredienti

**Latte** intero in polvere, Saccarosio, Destrosio.

### Funzionalità

Utilizzato nei preparati alimentari e in particolare nei prodotti della panificazione al fine di migliorarne il gusto e i processi fermentativi.

Pane al latte senza miglioratori: almeno 1 Kg di Reipan ogni 100 Kg di farina.

Pane al latte con miglioratori: utilizzare almeno 2 Kg di Reipan ogni 100 Kg di farina.

Oltre che tal quale in forma di polvere può essere utilizzato anche diluendolo nell'acqua dell'impasto. Si consiglia l'utilizzo di acqua tiepida per uno scioglimento ottimale.

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco crema.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Polvere semiistantanea.
<b>Gusto</b>	Di latte zuccherato senza retrogusto.

CARATTERISTICHE	REIPAN
<b>Chimico-fisiche</b>	
- Proteine	11 ± 1 %
- Carboidrati	70 ± 1 %
- Materia grassa	12 ± 0,5 %
- Umidità	Max. 5 %
- Ceneri	Min. 2,5 %
- Solubilità	98 %
<b>Microbiologiche</b>	
- 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
<b>Valori nutrizionali/100g</b>	
- Valori energetici	Kcal 430/ kJ 1820
- Proteine	11 g
- Carboidrati	70 g
di cui zuccheri	70 g
- Grassi	11 g
di cui saturi	2 g
- Sale	0,40 g

## REIPAN PREPARATO ALIMENTARE

### 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 <sub>2</sub> )		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.	Reipan preparato alimentare.	<b>Latte</b> intero in polvere, Saccarosio, Destrosio.
		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

<b>Scadenza</b>	Consumare preferibilmente entro <b>24</b> mesi dalla data di produzione.
<b>Conservazione</b>	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.