

GRASSO DI PALMA IN POLVERE RAFFINATO

Descrizione del prodotto

Semilavorato in polvere a base di olio di palma raffinato (80%), supportato su sciroppo di glucosio.
Prodotto certificato RSPO.

Composizione

- Olio di palma raffinato
- Sciroppo di glucosio
- Proteine del latte
- Stabilizzante (E451i)
- Antiagglomerante (E551)

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere scorrevole.
Gusto	Sapore e Odore tipici.

CARATTERISTICHE	VALORI %
<u>Chimico-fisiche</u>	
- Proteine	1,7-2,7%
- Materia grassa	79-82%
- Umidità	< 1,5%
- Carboidrati	14-18%
- Ceneri	< 0,5%
<u>Microbiologiche</u>	
- Carica mesofila totale	< 3.000 ufc/g
- Enterobacteriaceae	< 1 ufc/0,1g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g
- Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
- Salmonella spp	Assente/50g
<u>Apporto Energetico / 100g</u>	
- Valori energetici	790 Kcal/3320 KJ
- Proteine	2,5 g
- Grassi	80 g
di cui saturi	40 g
di cui monoinsaturi	31 g
di cui polinsaturi	8 g
- Carboidrati	14,5 g
di cui zuccheri	2 g
- Fibre	0 g
- Sodio (Na)	0,4 g

GRASSO DI PALMA IN POLVERE RAFFINATO

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.	Grasso di palma.	Grasso di palma raffinato (o grasso/olio vegetale), sciroppo di glucosio, proteine del latte, stabilizzante: E451i, antiagglomerante: E551.

Etichettatura: 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 24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.