

## LATTE INTERO IN POLVERE TIPO ROLLER

### Descrizione del prodotto

Latte in polvere con un tenore di materie grasse del latte uguale o superiore al 26% del peso del prodotto, ottenuto con sistema di essiccamento su cilindri rotanti riscaldati ("Roller").

### Composizione

Latte intero disidratato in scaglie.

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco/Crema.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Scaglie tipo fiocchi o scaglie fini.
<b>Gusto</b>	Tipico di latte senza retrogusti.

CARATTERISTICHE	VALORI
<b><u>Chimico-fisiche</u></b>	
- Umidità	Max. 3,5%
- Materia grassa	Min. 25%
- Proteine (N*6,38) (estratto secco senza grasso %)	Min. 34%
- Lattosio	40 ± 2%
- Ceneri	Max. 7,0%
- Purezza	Max. B
- Mg libera	Min. 75%
- pH	6,0-6,8
- Densità apparente	320-400 g/l
<b><u>Microbiologiche</u></b>	
- Carica mesofila totale	Max. 10.000 ufc/g
- Coliformi	Max 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	Max 50 ufc/g
- Salmonella	Assente/750g
- Staphylococcus coagulase +	Max 10 ufc/g
<b><u>Valori nutrizionali/100g</u></b>	
- Valori energetici	Kcal 490 kJ 2063
- Proteine	26 g
- Carboidrati	38 g
di cui zuccheri	38 g
- Grassi	26 g
di cui saturi	17 g
- Sale	1,0 g

## LATTE INTERO IN POLVERE TIPO ROLLER

### Funzionalità

Particolarmente indicato per la lavorazione del cioccolato e prodotti affini.

### 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 <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.	Latte intero in polvere roller.	<b>Latte intero in polvere o Latte in polvere.</b> 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>9</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.