

## LATTE INTERO CONCENTRATO

### Descrizione del prodotto

Per produrre il latte condensato si utilizza la stessa tecnica del latte evaporato, ottenendo appunto il latte concentrato non zuccherato; mentre al tipo zuccherato viene aggiunto zucchero (saccarosio) nella misura del 45-50% sul prodotto finito.

### Composizione

Latte concentrato zuccherato intero con grassi 8,5-9%.  
Latte concentrato non zuccherato intero con grasso 7,5%.

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco/Crema.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Latte conc. zuccherato: Consistenza semi-liquida (simile al miele) di colore giallognolo. Latte conc. non zuccherato: Consistenza liquida di colore bianco/crema.
<b>Gusto</b>	Latte conc. zuccherato: Molto dolce. Latte conc. non zuccherato: Tipico di latte.
<b>Odore</b>	Gradevole.

CARATTERISTICHE	Latte Concentrato Zuccherato con Grassi 8,5-9 %	CARATTERISTICHE	Latte concentrato con Grassi 7,5 %
<b><u>Chimico-fisiche</u></b>		<b><u>Chimico-fisiche</u></b>	
- Proteine	8 ± 0,5%	- Proteine	Min. 6 %
- Saccarosio	44 ± 2%	- Lattosio	10 ± 0,5 %
- Lattosio	10 ± 1%	- Materia grassa	7,5 ± 0,5 %
- Materia grassa	8,5-10%	- Ceneri	< 2%
- Residuo secco latte	21,5 ± 0,5 %	- Umidità	< 7,5 %
- Acqua	25,5 ± 0,5 %	- pH	6,3 ± 0,2
- Inibitori	Assenti	- Inibitori	Assenti
- Granulometria cristalli di zucchero	20 µm		
- PH A 10%	6,2 ± 0,2		
- Pesticidi-Metalli pesanti	Limiti CEE		
<b><u>Microbiologiche</u></b>		<b><u>Microbiologiche</u></b>	
- Carica mesofila totale	< 2.000 ufc/g	- Carica mesofila totale	< 2.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	- Coliformi	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g	- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 10 ufc/g	- Muffe e Lieviti	< 10 ufc/g
- Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g	- Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
- Salmonella spp	Assente /25 g	- Salmonella spp	Assente /25 g
<b><u>Valori nutrizionali/100g</u></b>		<b><u>Valori nutrizionali/100g</u></b>	
- Valori energetici	Kcal 333 kJ 1395	- Valori energetici	Kcal 136 kJ 567
- Proteine	8,0 g	- Proteine	7,0 g
- Carboidrati	55 g	- Carboidrati	10 g
di cui zuccheri	55 g	di cui zuccheri	10 g
- Grassi	9,0 g	- Grassi	7,5 g
di cui saturi	6,2 g	di cui saturi	5,0 g
- Sale	0,12 g	- Sale	0,12 g

### Funzionalità

Utilizzato nella lavorazione di prodotti da forno, biscotti, gelati, creme.

## LATTE INTERO CONCENTRATO

### 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. Le informazioni riportate nella tabella sottostante sono da ritenersi applicabili ad entrambi i prodotti descritti nella presente scheda.

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
<p><u>Latte concentrato zuccherato</u>: Bag in box da 5 Kg e da 25 Kg (cartone con interno in polietilene).</p> <p><u>Latte concentrato non zuccherato</u>: tetrabrick da 1 Kg cartoni da 12.</p>	<p>Latte concentrato zuccherato e Latte concentrato non zuccherato.</p>	<p>Latte concentrato zuccherato con grassi 8,5%: <b>Latte</b> concentrato, zucchero.</p> <p>Latte concentrato 7,5%MG: <b>Latte</b>, stabilizzanti: carragenina, fosfati di sodio.</p> <p>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.</p>

**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>	<p>Latte concentrato zuccherato intero con grasso 8,5-9%: Utilizzare preferibilmente entro <b>12 mesi</b> dalla data di produzione.</p> <p>Latte concentrato non zuccherato intero con grasso 7,5: Utilizzare preferibilmente entro <b>8 mesi</b> dalla data di produzione.</p>
<b>Conservazione</b>	<p>Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.</p>