

## LATTICELLO (Buttermilk)

### Descrizione del prodotto

Prodotto residuale (anche acido o acidificato) della trasformazione (zangolatura continua o burrificazione e separazione dei grassi solidi) del latte o della crema in burro.

### Composizione

Latticello di colore bianco-crema, di granulometria fine.

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco/Crema.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Granulometria fine.
<b>Gusto</b>	Tipico di latte senza retrogusti.

CARATTERISTICHE	VALORI RILEVATI
<b>Chimico-fisiche</b>	
- Valore minimo di proteine	Min. 30%
- Lattosio	Max. 55%
- Materia grassa	Max. 9,5%
- Ceneri	Max. 8,5%
- Umidità	Max. 4,0%
- Indice di solubilità	Min. 99%
- Purezza	A/B
- PH A 10%	6,5-6,8
- Densità apparente	550 ± 50 g/l
- Inibitori	Assenti
- Pesticidi-Metalli pesanti	Limiti CEE
<b>Microbiologiche</b>	
- Carica mesofila totale	< 40.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g
- Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
- Salmonella spp	Assente /25 g
- Clostridi solfito riduttori	< 200 ufc/g
<b>Valori nutrizionali/100g</b>	
- Valori energetici	Kcal 350/ kJ 1500
- Proteine	30 g
- Carboidrati	54 g
di cui zuccheri	54 g
- Grassi	6,0 g
di cui saturi	3,9 g
- Sale	0,88 g

### Funzionalità

Consigliato per gelati alle creme, crema pasticcera, prodotti gastronomici. Nel gelato sostituendo parzialmente (max 30 – 50%) il latte scremato col latticello si ottiene un gelato più cremoso e con sapore più intenso di latte. Nelle creme l'uso del latticello in totale sostituzione del latte scremato aumenta la cremosità e il sapore. Nei prodotti gastronomici esalta il sapore e può sostituire parzialmente l'uso della panna. Sciogliere **100** gr di prodotto in **920** gr d'acqua per ottenere un litro di latticello liquido, questo dato serve per comparare l'eventuale uso di latte liquido utilizzato nelle ricette.

## LATTICELLO Buttermilk

### 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. Disponibile anche in Big Bags da 1000 Kg	Latticello.	<b>Latticello 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>12-24</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.