

LATTE IN POLVERE ARRICCHITO IN MATERIA GRASSA "PANNA IN POLVERE"

Descrizione del prodotto

Latte in polvere arricchito in materia grassa o panna in polvere.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere impalpabile.
Gusto	Tipico di panna senza alcun retrogusto.

CARATTERISTICHE	42%	60%	70-75%
Chimico-fisiche			
- Valore minimo di proteine	Min. 18%	Min. 34%	9% ± 1%
- Lattosio	Min. 25%	20%±1	14% ± 1%
- Materia grassa	Min. 42%	Min. 60%	72% - 75%
- Ceneri	4,5-5,5%	4.5±1%	2,5% ± 0,5%
- Umidità	< 4%	Max. 3%	< 4%
- Indice di solubilità	Min. 99%	Min. 99%	Min. 99%
- Purezza (particelle bruciate)	A	A	A - B
- PH A 10%	6-7,5	6.4-6.7	6,4 – 7,2
- Inibitori	Assenti	Assenti	Assenti
- Pesticidi-Metalli pesanti	Limiti CEE	Limiti CEE	Limiti CEE
Microbiologiche			
- Carica mesofila totale	Max. 50.000 ufc/ g	Max. 5.000	Max. 20.000 ufc/ g
- Coliformi	Max. 10 ufc/ g	Max. 10 ufc/ g	Max. 10 ufc/ g
- E. Coli	Assente/ g	Assente/ g	Assente/ g
- Muffe e Lieviti	Max. 100 ufc/ g	Max. 50 ufc/ g	Max. 100 ufc/ g
- Staphylococcus aureus	Max. 10 ufc/ g	Max. 10 ufc/ g	Max. 10 ufc/ g
- Salmonella spp	Assente / 25 g	Assente / 400 g	Assente / 25 g
Valori nutrizionali/100g			
- Valori energetici	Kcal 570/ kJ 2400	Kcal 679,2/ KJ 2811,2	Kcal 740/ kJ 3098
- Proteine	20 g	15 g	9 g
- Grassi	42 g	60 g	72 g
di cui saturi	26 g	39 g	46 g
- Carboidrati	28 g	20 g	14 g
di cui zuccheri	28 g	20 g	14 g
- Sale	0,33 g	0.8 g	0,35 g

Funzionalità

Prodotti consigliati nei prodotti gastronomici, dolciari, gelati. Possono sostituire l'uso della panna liquida con dosi bilanciate ma non hanno potere montante ideali per apportare grassi animali nobili ove richiesto.

LATTE IN POLVERE ARRICCHITO IN MATERIA GRASSA "PANNA IN POLVERE"

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 20 Kg (panna al 75%) e da 25 Kg (panna al 42% e 60%) e confezioni in alluminato da 3 Kg in cartoni da 15 Kg.	Latte arricchito in materia grassa – Panna in polvere 42%MG o 60%MG o 75%MG.	<u>Latte arricchito in materia grassa in polvere o Panna in polvere.</u> 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 6 mesi dalla data di produzione (panna al 75%), 8 mesi (panna al 60%) e 6-12 mesi (panna al 42%).
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.