

PROTEINE CONCENTRATE DEL SIERO (WPC) DA ULTRAFILTRAZIONE

Descrizione del prodotto

Prodotto residuo ottenuto nel corso della fabbricazione del formaggio o della caseina.
Le WPC sono costituite da varie frazioni di proteine, in particolare da beta-lattoglobuline (~65%), alfa-lattoalbumine (~25%), siero albumine (~8%) e immunoglobuline.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco-crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere impalpabile.
Gusto	Tipico di latte senza alcun retrogusto.

CARATTERISTICHE	30%	35%	75%	80%
<u>Chimico-fisiche</u>				
- Valore minimo di proteine/sul secco (lattoalbumine e lattoglobuline)	Min. 30%	Min. 35%	Min. 75%	Min. 80%
- Lattosio	53-59	Max. 53%	Max. 22%	Max. 17%
- Materia grassa	Max. 4 %	Max. 4%	Max. 3,5%	Max. 7%
- Ceneri	Max. 8,5%	Max. 7,5%	Max. 6%	Max. 4%
- Umidità	Max. 4%	Max. 4%	Max. 8%	Max. 6%
- Indice di solubilità	> 99%	> 99%	> 99,5%	≥ 99%
- Purezza (particelle bruciate)	A/B	A/B	A/B	A/B
- PH A 10%	6,2-6,8	6,4 ± 0.4	6,5 ± 0.2	6,5 ± 0.3
- Inibitori	Assenti	Assenti	Assenti	Assenti
- Pesticidi-Metalli pesanti	Limiti CEE	Limiti CEE	Limiti CEE	Limiti CEE
<u>Microbiologiche</u>				
- Carica mesofila totale	≤ 50.000 ufc/g	≤ 50.000 ufc/g	≤ 30.000 ufc/g	≤ 50.000 ufc/g
- Coliformi	≤ 10 ufc/g	≤ 10 ufc/g	≤ 10 ufc/g	≤ 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g	Assente/g	Assente/g	Assente/g
- Muffe e Lieviti	≤ 100 ufc/g	≤ 100 ufc/g	≤ 100 ufc/g	≤ 100 ufc/g
- Staphylococcus aureus	≤ 10 ufc /g	≤ 10 ufc/g	≤ 10 ufc/g	≤ 10 ufc /g
- Salmonella spp	Assente /25 g	Assente /25 g	Assente/25g	Assente/25g
<u>Valori nutrizionali/100g</u>				
- Valori energetici	Kcal 367/ kJ 1534	Kcal 380/ kJ 1609	Kcal 400/ kJ 1710	Kcal 342/ kJ 1431
- Proteine	30 g	35 g	74 g	79 g
- Grassi	3 g	3,5 g	5 g	2 g
- di cui saturi	1,9 g	2,2 g	3 g	0,8 g
- Carboidrati (di cui zuccheri)	55 g	52 g	18 g	8,5 g
- Sale	2,5 g	1,8 g	0,5 g	0,5 g

Funzionalità

Proteine al 30% e al 35% sono utilizzate in parziale o totale sostituzione del latte scremato in polvere nella lavorazione dei prodotti da forno. Ottime nella produzione di gelati dove possono sostituire parzialmente fino ad un 50% l'uso di latte scremato in polvere.

Proteine al 75% possono sostituire in parte l'albumine d'uovo nei prodotti da forno. Ottime per i prodotti da forno e nei prodotti dietetici a basso contenuto calorico.

Proteine al 80% ottime nella produzione del gelato per il loro potere montante e alto valore nutrizionale.

PROTEINE CONCENTRATE DEL SIERO (WPC) DA ULTRAFILTRAZIONE

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
<p>Proteine al 75%: Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 20 Kg.</p> <p>Proteine al 30%, al 35% e all' 80%: Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 Kg (WPC 80% buste in alluminio da 1 e 3 Kg in cartoni da 10 e 18 Kg).</p>	Proteine concentrate del siero (WPC).	<p><u>Proteine del latte.</u></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

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 12-24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.