

CASEINATO

Descrizione del prodotto

Polvere impalpabile di colore bianco. Alto potere emulsionante nella lavorazione di grassi. Alta ritenzione idrica.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco latte.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere impalpabile.
Gusto	Neutro, senza alcun retrogusto.

CARATTERISTICHE	CASEINATO di SODIO Viscosità STANDARD	CASEINATO di SODIO Tipo SPRAY	CASEINATO di CALCIO	CASEINATO di POTASSIO
Chimico-fisiche				
- Proteine (sul secco)	≥ 92,5%	≥ 90%	≥ 92,5%	≥ 92%
- Lattosio	≤ 0,5%	≤ 0,5%	≤ 0,5%	≤ 1%
- Materia grassa	≤ 1,5 %	≤ 1,5 %	≤ 1,5 %	≤ 1,5 %
- Ceneri	≤ 4,5%	≤ 4,5%	≤ 4,5%	≤ 4,5%
- Umidità	≤ 6 %	≤ 6 %	≤ 6 %	≤ 6 %
- Indice di solubilità	≥ 98%	≥ 98%	≥ 99%	≥ 99%
- Prova di filtrazione	Disco A-B	Disco A-B	Disco A-B	Disco A-B
- PH A 10%	6,0 – 7,5	6,3-7,2	6,0 – 7,5	6,0 – 7,5
- Viscosità 10% a 20°C	< 100 cps	< 100 cps	--	--
- Inibitori	Assenti	Assenti	Assenti	Assenti
- Pesticidi-Metalli pesanti- Aflatossina M1-Diossine	Limiti CEE	Limiti CEE	Limiti CEE	Limiti CEE
Microbiologiche				
- Carica mesofila totale	< 10.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g	< 10.000 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	< 50 ufc/g	< 50 ufc/g	< 50 ufc/g	< 50 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/25 g	Assente / 25 g
Valori nutrizionali/100g				
- Valori energetici	Kcal 374/ kJ 1565	Kcal 380/ kJ 1620	Kcal 378/ kJ 1582	Kcal 379/ kJ 1586
- Proteine	91 g	90 g	91 g	91,3 g
- Grassi	0,8 g	1 g	1,3 g	1,3 g
di cui saturi	0,5 g	0,2 g	0,9 g	1,1 g
- Carboidrati	0,6 g	0,2 g	0,6 g	0,6 g
di cui zuccheri	0,6 g	0,2 g	0,2 g	0,6 g
- Sale	1,34 g	3,2 g	2,27 g	1,05 g

Funzionalità

Caseinato di sodio tipo viscosità standard: consigliato nella lavorazione della carne (saline e lavorazioni a secco) e in gastronomia come addensante dei sughi.

Caseinato di sodio tipo spray: deriva dalla lavorazione di latte fresco, viene consigliato nelle produzioni del gelato e delle creme per la sua maggior solubilità.

Caseinato di calcio: alto potere nutritivo (fonte di calcio), consigliato per la produzione di prodotti dietetici e baby food; è disponibile un tipo istantaneo per integratori alimentari.

Caseinato di potassio: consigliato per la produzione di prodotti alimentari e farmaceutici; quando è richiesto un basso contenuto di sodio. Utilizzato anche nella vinificazione.

CASEINATO

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 a tutti 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 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 25 Kg . Il caseinato spray è disponibile anche in buste in alluminato da 3 Kg in cartoni da 15 kg e buste da 1 Kg in cartoni da 10 Kg.	Caseinato di sodio. Caseinato di calcio. Caseinato di potassio.	Caseinato alimentare di sodio. Caseinato alimentare di calcio. Caseinato alimentare di potassio. 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. Se componenti di un altro alimento possono essere designati in etichetta con la denominazione della categoria di appartenenza : " <i>proteine del latte</i> " in accordo all'allegato VII parte B del Reg. (UE) N. 1169/2011.

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	Caseinato di sodio e Caseinato di calcio: Consumare preferibilmente entro 18-24 mesi dalla data di produzione. Caseinato di potassio: Consumare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.