

PROTEINE CONCENTRATE DEL LATTE (MPC) DA ULTRAFILTRAZIONE

Descrizione del prodotto

Sono proteine ottenute mediante ultrafiltrazione, evaporazione ed essiccamento spray da latte scremato pastorizzato. Le MPC sono costituite sia da caseine che da proteine del siero.

Specifiche tecniche

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

CARATTERISTICHE	20%	30%	60%	75%	80%	85%
Chimico-fisiche						
- Proteine/sul secco	Min. 20%	Min. 30%	Min. 60%	Min. 75%	Min. 80%	Min. 85%
- Lattosio	67%	58%	29%	15%	8%	7%
- Materia grassa	Max. 2%	Max. 2%	Max. 2%	Max. 2%	Max. 2%	Max. 2%
- Umidità	Max. 4%	Max. 4%	Max. 5%	Max. 5%	Max. 6%	Max. 6%
- Solubilità	Max. 1 cm ³	Max. 1 cm ³	Max. 1 cm ³	Max. 1 cm ³	Max. 1 cm ³	Max. 0,8 cm ³
- Purezza	A/B	A/B	A/B	A/B	A/B	A/B
- pH	6,0-7,5	6,0-7,5	6,0-7,5	6,0-7,5	6,0-7,5	6,0-7,5
- Inibitori	Assenti	Assenti	Assenti	Assenti	Assenti	Assenti
- Pesticidi/Metalli	Limiti CE	Limiti CE	Limiti CE	Limiti CE	Limiti CE	Limiti CE
Microbiologiche						
- Carica mesofila totale	< 30.000 ufc/g					
- Enterobatteriaceae	< 10 ufc/g					
- E. Coli	Assente/0,1g					
- Listeria monocytogenes	Assente/25g					
- Staphylococcus aureus	< 10 ufc / g					
- Salmonella spp	Assente/25g					
Valori nutrizionali/100g						
- Valori energetici	Kcal 368 kJ 1538	Kcal 369 kJ 1546	Kcal 378 kJ 1580	Kcal 375 kJ 1570	Kcal 366 kJ 1530	Kcal 378 kJ 1583
- Proteine	19 g	30 g	60 g	75 g	79 g	83 g
- Carboidrati	69 g	59 g	30 g	15 g	9 g	7 g
- di cui zuccheri	69 g	59 g	30 g	15 g	9 g	7 g
- Grassi	1,5 g	1,5 g	1,5 g	1,5 g	1,5 g	2 g
- di cui saturi	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g
- Sale	1,5 g	1,5 g	1,5 g	1,5 g	1,5 g	2 g

Funzionalità

Proteine al 20% e al 30% sono utilizzate in parziale o totale sostituzione del latte scremato nella lavorazione dei prodotti da forno. Rispetto alle MPC al 20%, le MPC al 30% conferiscono all'alimento sapore tipico di latte con spiccata nota di sapidità.

Proteine al 60% sono dotate di buon potere addensante ed emulsionante, e da discreto sapore tipico di latte; si consiglia l'impiego in prodotti da forno, preparazioni di carne fresche e ripieni gastronomici.

Proteine al 75%, 80% e 85%: esplicano nell'alimento ottimo potere addensante ed emulsionante, si consiglia l'impiego in prodotti da forno, prodotti carnei trasformati e preparazioni gastronomiche ad elevato contenuto lipidico e di umidità.

PROTEINE CONCENTRATE DEL LATTE (MPC) 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
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 20 o 25 Kg.	Proteine concentrate del latte (MPC).	<u>Proteine del latte.</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 12 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.