

## LATTOSIO ALIMENTARE

### C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>11</sub>

#### Descrizione del prodotto

Il lattosio alimentare è lattosio in polvere, presente in misura non inferiore al 99,0%. Si ottiene dal siero di latte o dal permeato da UF (Ultrafiltrazione), mediante i processi di concentrazione, cristallizzazione, centrifugazione, lavaggio, essiccamento e macinazione.

#### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco-crema.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Polvere.
<b>Gusto</b>	Gusto dolce e neutro senza alcun retrogusto.

CARATTERISTICHE	LATTOSIO
<p><b><u>Chimico-fisiche</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Proteine</li> <li>- Lattosio</li> <li>- Ceneri</li> <li>- Umidità libera</li> <li>- pH (5% a 20 °C)</li> <li>- Inibitori</li> <li>- Pesticidi-Metalli pesanti</li> <li>- P.O.D.</li> <li>- P.A.C.</li> </ul>	<p>Max. 0,3%</p> <p>Min. 99%</p> <p>Max. 0,4%</p> <p>Max. 0,5%</p> <p>4,5-7,5</p> <p>Assenti</p> <p>Limiti CEE</p> <p>16</p> <p>100</p>
<p><b><u>Microbiologiche</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carica mesofila totale</li> <li>- Coliformi</li> <li>- E. Coli</li> <li>- Muffe e Lieviti</li> <li>- Staphylococcus aureus</li> <li>- Salmonella spp</li> </ul>	<p>&lt; 10.000 ufc/ g</p> <p>&lt; 10 ufc/ g</p> <p>Assente/ g</p> <p>&lt; 50 ufc/g</p> <p>&lt; 10 ufc/g</p> <p>Assente / 25 g</p>
<p><b><u>Valori nutrizionali/100g</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valori energetici</li> <li>- Proteine</li> <li>- Grassi</li> <li>- Carboidrati</li> <li>di cui zuccheri</li> <li>- Sale</li> </ul>	<p>Kcal 407/ kJ 1705</p> <p>0,1 g</p> <p>0 g</p> <p>99 g</p> <p>99 g</p> <p>0,37 g</p>

#### Funzionalità

Disaccaride (glucosio + galattosio) presente solo nel latte. Usato in molti alimenti per il suo basso potere dolcificante e per le sue caratteristiche nutrizionali. Si scioglie in acqua tiepida. Tendenzialmente il lattosio resta un carboidrato poco solubile, nei gelati può portare al difetto "sabbiosità" se usato in eccesso.

## LATTOSIO ALIMENTARE C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>11</sub>

### 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. Buste in alluminio da 5 Kg. Disponibile in big bags da 1.000 Kg.	Lattosio alimentare.	<b>Lattosio.</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>24-36</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.