

## SIERO DI LATTE

### Descrizione del prodotto

Polvere impalpabile di colore bianco crema per il tipo spray, permeato e demineralizzato; di colore crema per il tipo istantaneo.

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco-crema (tipo spray, tipo permeato e tipo demineralizzato). Bianco (tipo istantaneo).
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Polvere impalpabile.
<b>Gusto</b>	Tipico del siero senza alcun retrogusto.

CARATTERISTICHE	SPRAY	ISTANTANEO	PERMEATO	DEMINERALIZZATO
<b>Chimico-fisiche</b>				
- Valore minimo di proteine	11 ± 1%	12 ± 1%	1,5-6%	> 10,5%
- Lattosio	> 70%	< 78%	77-87%	> 70%
- Materia grassa	< 1,5%	< 1,5 %	< 1 %	< 1,5%
- Ceneri	< 9%	< 8.5%	5-8%	< 5,4%
- Umidità	< 4 %	< 4 %	< 4 %	< 4 %
- Indice di solubilità	99%	> 99%	> 99%	> 99%
- Purezza	A/B	A/B	A/B	A/B
- pH A 10%	6-6,7	6,2-6,7	6,4 ± 0.3	> 5,8
- Inibitori	Assenti	Assenti	Assenti	Assenti
- Pesticidi-Metalli pesanti	Limiti CEE	Limiti CEE	Limiti CEE	Limiti CEE
<b>Microbiologiche</b>				
- Carica mesofila totale	< 30.000 ufc/g	< 30.000 ufc/g	< 30.000 ufc/g	< 30.000 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
<b>Valori nutrizionali/100g</b>				
- Valori energetici	Kcal 370/ kJ 1560	Kcal 370/ kJ 1560	Kcal 360/kJ 1530	Kcal 342/ kJ 1431
- Proteine	11 g	12 g	3,0 g	11 g
- Carboidrati	75 g	75 g	85 g	72 g
di cui zuccheri	75 g	75 g	85 g	72 g
- Grassi	1,0 g	1,0 g	0,5 g	1,0 g
di cui saturi	0,7 g	0,4 g	0,3 g	0,8 g
- Sale	2, g	1,3 g	1,3 g	0,3 g
- Fibre	0 g	0g	0 g	0 g

### Funzionalità

Il **siero in polvere tipo spray** viene utilizzato di norma nei prodotti da forno e alimentari in genere.

Il **siero demineralizzato** si contraddistingue per il suo basso contenuto in sali minerali che lo rendono più gradevole al palato con un gusto che si avvicina a quello del latte.

La particolare granulometria del **siero tipo istantaneo** aumenta la solubilità e facilita la miscelazione del prodotto nei preparati alimentari in polvere e si contraddistingue per l'ottima dispersibilità in acqua.

Il **siero permeato** (chiamato comunemente lattosio grezzo) è particolarmente indicato per i prodotti di gastronomia e dolciari.

## SIERO DI LATTE

### 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 <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.	Siero di latte in polvere tipo spray, tipo istantaneo, tipo permeato, tipo demineralizzato.	<b>Siero di latte in polvere.</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>	Tipo <b>spray, istantaneo, demineralizzato</b> : Consumare preferibilmente entro - <b>12-18</b> mesi dalla data di produzione. Tipo <b>Permeato</b> : Consumare preferibilmente entro <b>24</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.