

LATTICELLO (Buttermilk)

Descrizione del prodotto

Prodotto residuale (anche acido o acidificato) della trasformazione (zangolatura continua o burrificazione e separazione dei grassi solidi) del latte o della crema in burro.

Composizione

Latticello di colore bianco-crema, di granulometria fine.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Granulometria fine.
Gusto	Tipico di latte senza retrogusti.

CARATTERISTICHE	VALORI RILEVATI
<u>Chimico-fisiche</u>	
- Valore minimo di proteine	Min. 30%
- Lattosio	Max. 55%
- Materia grassa	Max. 9,5%
- Ceneri	Max. 8,5%
- Umidità	Max. 5,0%
- Indice di solubilità	Min. 99%
- Purezza	A/B
- PH A 10%	6,0-6,8
- Inibitori	Assenti
- Pesticidi-Metalli pesanti	Limiti CEE
<u>Microbiologiche</u>	
- Carica mesofila totale	< 40.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g
- Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
- Salmonella spp	Assente /25 g
- Clostridi solfito riduttori	< 200 ufc/g
<u>Valori nutrizionali/100g</u>	
- Valori energetici	Kcal 350/ kJ 1500
- Proteine	30 g
- Carboidrati	54 g
di cui zuccheri	54 g
- Grassi	6,0 g
di cui saturi	3,9 g
- Sale	0,88 g

Funzionalità

Consigliato per gelati alle creme, crema pasticcera, prodotti gastronomici. Nel gelato sostituendo parzialmente (max 30 – 50%) il latte scremato col latticello si ottiene un gelato più cremoso e con sapore più intenso di latte. Nelle creme l'uso del latticello in totale sostituzione del latte scremato aumenta la cremosità e il sapore. Nei prodotti gastronomici esalta il sapore e può sostituire parzialmente l'uso della panna. Sciogliere **100** gr di prodotto in **920** gr d'acqua per ottenere un litro di latticello liquido, questo dato serve per comparare l'eventuale uso di latte liquido utilizzato nelle ricette.

LATTICELLO Buttermilk

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 25 Kg. Disponibile anche in Big Bags da 1000 Kg	Latticello.	Latticello in polvere. 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 12-24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.