

LATTE SCREMATO IN POLVERE

Instant origine Irlanda

SCHEDA TECNICA

1. DESCRIZIONE

Latte liquido vaccino pastorizzato e successivamente concentrato ed evaporato per asciugatura in torri spray. Prodotto destinato al consumo umano

2. ANALISI CHIMICO FISICA

Aspetto: polvere scorrevole
Colore: crema
Odore: latteo
Proteine: 34,0% min (s.s. n.f.)
Umidità: 4,5% max
Grassi: 1,25% max
Ceneri: 8% max
Acidità: 7-8° SH max

3. ANALISI MICROBIOLOGICA

CBT <10000 ufc/g
Lieviti <100 ufc/g
Muffe <100 ufc/g
Coliformi <10 ufc/g
Salmonella assente in 25g
Listeria assente in 25g
Enterobatteriacee < 10 ufc/g
Stafilococchi c.pos. < 10 ufc/g
Antibiotici negativo

4. MODALITÀ DI IMPIEGO

Disperdere la polvere in un vortice di acqua, al fine di ottenere una soluzione omogenea, oppure disperdere assieme ad altri ingredienti in polvere e successivamente procedere con l'idratazione dell'intera miscela.

5. DOSE DI IMPIEGO

Secondo buona tecnica

6. CONFEZIONAMENTO

Il prodotto è confezionato in sacchi multistrato in confezioni da 25 kg su pallet 80 X 120 oppure in confezione da 1kg a Marchio "Irish River"

Durata:

- Minimo 24 mesi a temperatura ambiente nelle confezioni originali sigillate

Stoccaggio:

- Tenere in luogo fresco e asciutto (< 25°C) al riparo da fonti di calore e luce solare diretta.

7. ORIGINE

Irlanda (origine determinata sul certificato di analisi allegato alle consegne o sul bollo CE presente sul sacco)

8. ALLERGENI

ALLERGENI	PRESENZA	ALTRO
Cereali contenenti glutine e derivati	NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO	
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	YES	
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciu, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland, e prodotti derivati	NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg espressi come SO ₂	NO	
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	

Per "YES" nella colonna "Presenza" si intende che l'allergene è presente nel prodotto alimentare perché è un suo ingrediente o è costituente di un suo ingrediente (compresi i solventi, diluenti e supporti per aromi ed additivi).

Per "CXC" nella colonna "Presenza" si intende la possibilità di cross contaminazione derivata dall'impiego in commistione di impianti produttivi che trattano prodotti contenenti allergeni.

9. VALORI NUTRIZIONALI medi

Energia: 351 Kcal
Proteine totali: 34 g/100 g
Grassi totali: 1.0 g/100 g
Saturi: 0.6g/100g
Carboidrati totali: 57g/100g
Zuccheri: 57g/100g
Fibra: 0g/ 100g
Sale: 0.5g/100g

10. DICHIARAZIONI

- In base a dichiarazioni e documentazione dei fornitori di materie prime, i prodotti sono conformi ai regolamenti vigenti relativi agli alimenti geneticamente modificati (OGM).
- Il prodotto può considerarsi privo di glutine in quanto nessuno degli ingredienti o delle fasi di lavorazione apporta, anche per crosscontaminazione, tale costituente; il prodotto rispetta quindi la legislazione in materia di prodotti senza glutine.
- Il prodotto contiene prodotti di origine animale che rispettano le normative riguardanti la BSE
- Il prodotto è conforme ai limiti di legge rispetto alle micotossine e metalli pesanti
- Il prodotto non è soggetto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
- Il prodotto è conforme alla normativa vigente in materia di pesticidi, diossine e aflatossine

Pur essendo le notizie riportate frutto della nostra migliore esperienza, esse hanno un valore generale. Queste informazioni non dispensano, in nessun caso, l'utilizzatore del prodotto dal rispettare l'insieme di norme legislative, amministrative e di regolamentazione relative al prodotto, all'igiene e alla sicurezza del lavoro. Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso in cui non siano stati stipulati capitoli controfirmati per accettazione da entrambe le parti, ALITHEA SRL si riserva il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso.

Rev.	Data Emissione	Motivo della emissione/ revisione del documento
2	17.05.2018	Revisione