

LATTE MAGRO DELATTOSATO

01 / IDENTITÀ E CARATTERISTICHE

Codice prodotto	SPLMD1K
Formati disponibili	SPLMD1K · 1 kg · Busta
Origine	FINLANDIA
Paese di confezionamento	ITALIA

Il prodotto

Latte in polvere scremato senza lattosio prodotto tramite atomizzazione del latte scremato pastorizzato, da cui il lattosio viene parzialmente rimosso tramite filtrazione e il residuo idrolizzato in glucosio e galattosio. Può essere utilizzato come normale latte in polvere scremato, con un contenuto proteico più elevato e tendenza alla caramellizzazione.

Ingredienti

LATTE scremato, lattasi

Utilizzo

Impiego e dosaggio	Idoneo per impiego diffuso nell'industria alimentare (con effetto dolcificante naturale e proteine elevate): dolciari, dessert, gelati, prodotti da forno, supplementi nutrizionali in polvere, alimenti per animali. Per ottenere 1 lt di latte liquido: 900 g acqua e 100 g di latte in polvere.
Avvertenze	Prodotto per alimentazione umana ad uso industriale e professionale. Non somministrare ai bambini sotto i 12 mesi.

Conservazione e confezione

Conservabilità	18 mesi dalla data di produzione se conservato in luogo fresco e asciutto.
----------------	--

Condizioni di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo ogni utilizzo richiudere la confezione e mantenere in ambiente pulito e fresco. Manipolare solo con strumenti perfettamente puliti ed asciutti. Prima di ogni utilizzo verificare lo stato di conservazione del prodotto.
Materiali della confezione	Sacchetto: LDPE90; etichetta: PAP22.
Indicazioni ambientali	PLASTICA. Verificare le disposizioni del proprio comune. Si dichiara che i materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono in accordo con i regolamenti dell'Unione Europea, e idonei al contatto diretto con gli alimenti. Disponibile su richiesta la dichiarazione di conformità originale.

Dichiarazioni

NON-OGM: il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche. Prodotto non pericoloso nelle normali condizioni di utilizzo.

ANTIPARASSITARI E CONTAMINANTI: conforme al Regolamento CE 396/2005 per livelli massimi di residui (LMR) di antiparassitari e il Regolamento EU 915/2023 per la presenza di metalli pesanti, micotossine e contaminanti di processo.

SENZA GLUTINE: in accordo con il Regolamento CE 828/2014 può essere etichettato come "Gluten free" in quanto il prodotto può contenere contaminazioni accidentali di glutine fino ad un massimo di 20 mg/kg.

SENZA LATTOSIO: come ingrediente non presenta lattosio, possibili tracce <0,1%

LATTE MAGRO DELATTOSATO

02 / VALORI E SPECIFICHE

Informazioni nutrizionali per 100 g

Parametro	Valore
Energia (kJ)	1533
Energia (kcal)	361
Grassi (g)	0.9
di cui saturi (g)	0.5
Carboidrati (g)	41
di cui zuccheri (g)	41
Fibre (g)	0,0
Proteine (g)	47
Sale (g)	0.95

Analisi e parametri specifici

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici Lattosio	≤0,1	%	3380/3400
Chimico-fisici Proteine	≥45,5	%	1070/1011/1099
Chimico-fisici Ceneri	≤8,7	%	4060/4020/4011/4099
Chimico-fisici Umidità (80°C)	5,3	%	5270/5230/5299
Chimico-fisici Grassi	≤1,5	%	2070/2010/2099
Chimico-fisici pH (10% soluzione)	6,4-6,8		5310
Chimico-fisici Indice solubilità	≤1,25	ml	

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici Indice di particelle carbonizzate	min. B		
Microbiologici Conta batterica totale 30 °C	<10000	ufc/g	
Microbiologici Conta batterica totale 55 °C	<5000	ufc/g	
Microbiologici Enterobacteriaceae	<10	ufc/g	
Microbiologici Bacillus cereus	<100	ufc/g	
Microbiologici Stafilococchi coagulasi positivi	<10	ufc/g	
Microbiologici Lieviti	<50	ufc/g	
Microbiologici Muffe	<50	ufc/g	
Microbiologici Salmonella	assente/1kg		
Microbiologici Conta delle spore aerobiche incubate a 55°C, preriscaldamento a 100°C per 30 minuti.	<1000	ufc/g	
Microbiologici Spore aerobiche mesofile incluse, pre-riscaldamento inferiore a 30°C 100°C/30'	<1000	ufc/g	

LATTE MAGRO DELATTOSATO

03 / ALLERGENI

Allergeni e prodotti derivati

Tre informazioni distinte: presenza nel prodotto, presenza nello stabilimento e rischio di contaminazione crociata.
“Da verificare” non indica assenza.

Categoria	Nel prodotto	Nello stabilimento	Rischio contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uova	No	No	No
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	No	No
Latte (incluso lattosio)	Sì	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	No	No
Sedano	No	No	No
Senape	No	No	No
Semi di sesamo	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti	No	No	No
Lupini	No	No	No
Molluschi	No	No	No

Contiene LATTE

Categorie dell'allegato II del Reg. UE 1169/2011. Per cereali e frutta a guscio, specie ed eventuali esenzioni devono essere precisate nelle note. Per i solfiti, la valutazione fa riferimento alla soglia applicabile espressa come SO₂.

Ulteriori informazioni

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono esclusivamente carattere informativo e sollevano la Gioia Group s.r.l. da qualsiasi

responsabilità in merito all'utilizzo improprio del prodotto in oggetto.