

LAPTE INTEGRAL DELACTOZAT

01 / IDENTITATE ȘI CARACTERISTICI

Cod produs	SPLID1K
Formate disponibile	SPLID1K · 1 kg · Pungă
Origine	Finlanda
Țara de ambalare	Italia

Produsul

Lapte integral praf delactozat obținut prin uscare prin pulverizare din lapte de vacă pasteurizat, cu îndepărtarea parțială a lactozei prin filtrare și hidroliza enzimatică a lactozei reziduale în glucoză și galactoză.

Ingrediente

LAPTE integral praf, lactază

Utilizare

Utilizare și dozaj	Utilizare largă în industria alimentară, inclusiv cofetărie, înghețată, produse lactate, mâncăruri gata, deserturi, ciocolată, băuturi lactate, produse de panificație fără gluten, înlocuitori nutriționali. Pentru a obține 1 litru de lapte lichid: 900 g apă și 100 g lapte integral praf
Avertismente	Produs destinat consumului uman pentru uz industrial și profesional. Nu administrați copiilor sub 12 luni.

Depozitare și ambalare

Termen de valabilitate	18 luni de la data producerii.
Condiții de păstrare	A se păstra într-un loc răcoros și uscat. După fiecare utilizare închideți ambalajul și păstrați într-un mediu curat și răcoros. Folosiți ustensile perfect curate și uscate. Verificați starea produsului înainte de fiecare utilizare.
Materiale de ambalare	sac: LDPE90; etichetă: PAP22

Indicații de mediu

PLASTIC. Verificați reglementările localității dumneavoastră. Se declară că materialele folosite pentru ambalarea produsului sunt conforme cu regulamentele Uniunii Europene și potrivite pentru contactul direct cu produsele alimentare. Declarația de conformitate originală este disponibilă la cerere.

Declarații

NON-OMG: acest produs nu conține, nu este constituit și nu este obținut din organisme modificate genetic, conform Regulamentului CE 1829/2003 și Regulamentului CE 1830/2003 și modificărilor ulterioare. Produs nepericulos în condiții normale de utilizare.

PESTICIDE ȘI CONTAMINANȚI: conform Regulamentului CE 396/2005 privind nivelurile maxime de reziduuri (LMR) de pesticide și Regulamentului UE 915/2023 privind prezența metalelor grele, micotoxine și contaminanți de proces.

FĂRĂ GLUTEN: în acord cu Regulamentul CE 828/2014 poate fi etichetat ca "Fără gluten", întrucât produsul poate conține contaminări accidentale cu gluten până la maximum 20 mg/kg.

FĂRĂ LACTOZĂ: ca ingredient nu conține lactoză, potențiale urme <0,1%

LAPTE INTEGRAL DELACTOZAT

02 / VALORI ȘI SPECIFICAȚII

Informații nutriționale pentru 100 g

Parametru	Valoare
Energie (kJ)	2068
Energie (kcal)	500
Grăsimi (g)	26
din care saturate (g)	15
Carbohidrați (g)	32
din care zaharuri (g)	0,0
Fibre (g)	0,0
Proteine (g)	32
Sare (g)	0,7

Analize și parametri specifici

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Chimic-fizici Proteine (Kjeldahl)	>30,0	%	1099
Chimic-fizici Grăsimi	>26,0	%	2099
Chimic-fizici Lactoză	<0,1	%	3409
Chimic-fizici Umiditate (80°C 5h)	<3,5	%	
Chimic-fizici pH (soluție 10%)	6.4-6.8		
Chimic-fizici Indice de insolubilitate	<2	ml	
Chimic-fizici Cenușă	<6,5	%	

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Microbiologici Număr total la 30°C	<10000	ufc/g	
Microbiologici Mucegaiuri și drojdii	<100	ufc/g	
Microbiologici Enterobacteriaceae	<10	ufc/g	
Microbiologici Bacillus cereus	<100	ufc/g	
Microbiologici Salmonella	Absent/1kg		
Microbiologici Stafilococi coag. (+)	<10	ufc/g	
Chimic-fizici Indice de particule carbonizate	min. B		

LAPTE INTEGRAL DELACTOZAT

03 / ALERGENI

Alergeni și produse derivate

Trei informații distincte: prezență în produs, prezență în unitate și risc de contaminare încrucișată. “De verificat” nu indică absența.

Categorie	În produs	În unitate	Risc de contaminare încrucișată
Cereale care conțin gluten	Nu	Nu	Nu
Crustacee	Nu	Nu	Nu
Ouă	Nu	Nu	Nu
Pește	Nu	Nu	Nu
Arahide	Nu	Nu	Nu
Soia	Nu	Nu	Nu
Lapte (inclusiv lactoză)	Da	Da	Da
Fructe cu coajă	Nu	Nu	Nu
Țelină	Nu	Nu	Nu
Muștar	Nu	Nu	Nu
Semințe de susan	Nu	Nu	Nu
Dioxid de sulf și sulfiți	Nu	Nu	Nu
Lupin	Nu	Nu	Nu
Moluste	Nu	Nu	Nu

Conține LAPTE

Categoriile din anexa II a Reg. UE 1169/2011. Pentru cereale și fructe cu coajă, speciile și eventualele excepții trebuie precizate în notițe. Pentru sulfiți, evaluarea se face referitor la pragul aplicabil, exprimat ca SO2.

Informații suplimentare

Informațiile prezentate în această fișă, deși sunt exacte și întocmite la cel mai bun nivel al cunoștințelor actuale, au caracter informativ și exonerează Gioia Group s.r.l. de orice responsabilitate privind utilizarea

necorespunzătoare a produsului în cauză.