

LAPTE DEGRESAT DELACTOZAT

01 / IDENTITATE ȘI CARACTERISTICI

Cod produs	SPLMD1K
Formate disponibile	SPLMD1K · 1 kg · Pungă
Origine	FINLANDA
Țara de ambalare	ITALIA

Produsul

Lapte praf degresat fără lactoză obținut prin atomizarea laptelui degresat pasteurizat, din care lactoza este parțial îndepărtată prin filtrare iar restul este hidrolizat în glucoză și galactoză. Poate fi utilizat ca lapte praf degresat obișnuit, cu un conținut proteic mai ridicat și tendință de caramelizare.

Ingrediente

LAPTE degresat, lactază

Utilizare

Utilizare și dozaj	Potrivit pentru utilizare largă în industria alimentară (cu efect natural îndulcitor și proteine ridicate): produse de cofetărie, deserturi, înghețată, produse de panificație, suplimente nutritive sub formă de pudră, hrană pentru animale. Pentru a obține 1 l de lapte lichid: 900 g apă și 100 g lapte praf.
Atenționări	Produs destinat alimentației umane pentru uz industrial și profesional. A nu se administra copiilor sub 12 luni.

Depozitare și ambalare

Durată de valabilitate	18 luni de la data producerii dacă este depozitat într-un loc răcoros și uscat.
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. Manipulați numai cu instrumente perfect curate și uscate. Înainte de fiecare utilizare verificați starea produsului.

Materiale de ambalare	Pungă: LDPE90; etichetă: PAP22.
Informații de mediu	PLASTIC. Verificați prevederile din localitatea dumneavoastră. Se declară că materialele utilizate pentru ambalarea produsului sunt conforme cu reglementările Uniunii Europene și sunt adecvate pentru contactul direct cu alimentele. La cerere este disponibilă declarația de conformitate originală.

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. Produsul nu este periculos în condițiile normale de utilizare.

ANTIPARAZITARE ȘI CONTAMINANȚI: conform Regulamentului CE 396/2005 privind nivelurile maxime de reziduuri (LMR) de antiparazitare și Regulamentului UE 915/2023 privind prezența metalelor grele, micotoxinelor și contaminanților din procesare.

FĂRĂ GLUTEN: conform Regulamentului CE 828/2014 poate fi etichetat ca "Fără gluten" deoarece produsul poate conține contaminări accidentale de gluten până la maximum 20 mg/kg.

FĂRĂ LACTOZĂ: ca ingredient nu prezintă lactoză, posibile urme <0,1%

LAPTE DEGRESAT DELACTOZAT

02 / VALORI ȘI SPECIFICAȚII

Informații nutriționale per 100 g

Parametru	Valoare
Energie (kJ)	1533
Energie (kcal)	361
Grăsimi (g)	0.9
din care saturate (g)	0.5
Carbohidrați (g)	41
din care zaharuri (g)	41
Fibre (g)	0,0
Proteine (g)	47
Sare (g)	0.95

Analize și parametri specifici

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Chimico-fizice Lactoză	≤0,1	%	3380/3400
Chimico-fizice Proteine	≥45,5	%	1070/1011/1099
Chimico-fizice Cenușă	≤8,7	%	4060/4020/4011/4099
Chimico-fizice Umiditate (80°C)	5,3	%	5270/5230/5299
Chimico-fizice Grăsimi	≤1,5	%	2070/2010/2099
Chimico-fizice pH (10% soluție)	6,4-6,8		5310
Chimico-fizice Indice de solubilitate	≤1,25	ml	

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Chimico-fizice Indice de particule carbonizate	min. B		
Microbiologice Număr total de germeni 30 °C	<10000	ufc/g	
Microbiologice Număr total de germeni 55 °C	<5000	ufc/g	
Microbiologice Enterobacteriaceae	<10	ufc/g	
Microbiologice Bacillus cereus	<100	ufc/g	
Microbiologice Stafilococi coagulazo-pozitivi	<10	ufc/g	
Microbiologice Drojdie	<50	ufc/g	
Microbiologice Mucegaiuri	<50	ufc/g	
Microbiologice Salmonella	absent/1kg		
Microbiologice Numărul de spori aerobi incubați la 55°C, preîncălzire la 100°C pentru 30 minute.	<1000	ufc/g	
Microbiologice Incluzând sporii aerobi mezofili, preîncălzire sub 30°C 100°C/30'	<1000	ufc/g	

LAPTE DEGRESAT DELACTOZAT

03 / ALERGENI

Alergeni și produse derivate

Trei informații distincte: prezență în produs, prezență în fabrică și risc de contaminare încrucișată. "De verificat" nu indică absență.

Categorii	În produs	În fabrică	Risc 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 lemnoasă	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
Moluscă	Nu	Nu	Nu

Conține LAPTE

Categoriile din Anexa II Regulamentul UE 1169/2011. Pentru cereale și fructe cu coajă lemnoasă, speciile și eventualele excepții trebuie precizate în notițe. Pentru sulfiți, evaluarea se face în funcție de pragul aplicabil exprimat ca SO2.

Informații suplimentare

Informațiile prezentate în această fișă, deși sunt corecte și redactate la cele mai bune cunoștințe actuale, au doar caracter informativ și absolvă Gioia Group s.r.l. de orice responsabilitate privind utilizarea necorespunzătoare a

produsului în cauză.