

**DI SANO S.R.L.**

Landriano - 27015 Via F.lli Cairoli 5
C.C.I.A.A. MI 1974862 - Cod. Fiscale e P.Iva 07669290962
Tel +39 028255684 – Fax +39 0289201977
www.prodottidisano.it - info@prodottidisano.it

SCHEDA TECNICA**LATTE IN POLVERE SCREMATO Istantaneo****Codice referenza** : LA7201**Rev del** : **24/11/2023** **n** : **5**

Nome Prodotto (Dichiarazione in Etichetta)	: LATTE IN POLVERE SCREMATO Istantaneo		
Lotto N.	: In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione		
Produttore	: Di Sano s.r.l.	Sito di Produzione	: Stabilimento "1"

Descrizione : Polvere ottenuta mediante concentrazione a vuoto ed essiccazione a spruzzo con un flusso di aria calda da latte magro standardizzato.

Applicazione : Prodotti dolciari, alimentari, gastronomici
(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)

Ingredienti : **Ingrediente:** **Nella Referenza%:**
(In ordine decrescente di peso) **LATTE** scremato 100%

Dosaggio della Referenza : Per ricostituire 1L di latte aggiungere 100g di latte in polvere in 920g di acqua
(Quantità nel prodotto)

Valori Nutrizionali (valori medi riferiti a 100g di prodotto)

- Energia : 391 Kcal (1642 Kj)
- Lipidi : 0,8 g
-- di cui acidi grassi saturi : 0,3 g
- Carboidrati : 52,0 g
-- di cui zuccheri : 52,0 g
- Proteine : 44,00 g
- Fibra : 0,00 g
- Sale : 0,10 mg

Caratteristiche Fisiche -

Organolettiche :
- Colore : Bianco crema
- Odore : Neutro
- Sapore : Tipico del latte
- Aspetto : Polvere impalpabile

Parametri Microbiologici : (Valori max espressi come u.f.c./g)

	LIMITI	U.M
- Carica Batterica Totale	< 40.000	UFC/g
- Lieviti e Muffe	< 100	UFC/g
- Listeria monocytogenes	< 100	UFC/g
- Enterobatteri	< 10	UFC/g
- Coliformi	< 10	UFC/g
- Staphylococcus aureus	< 10	UFC/g
- Salmonella spp.	Assente/25g	UFC/g

Laboratorio Analisi : I prodotti vengo analizzati a campione presso la Neolac S.r.l. - a richiesta i prodotti possono essere accompagnati da certificati analisi.

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 n 1829 e 1830 del 2003

Allergeni

: **Latte e prodotti a base di latte**

: Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell' 08/02/2006, Reg. 1169/2011 e successivi emendamenti, relativa all'etichettatura dei prodotti.

<u>Allergeni</u>	<u>SI</u>	<u>NO</u>	<u>Cross – Contamination</u>
Cereali contenenti glutine *	:	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	:	x	
Uova e prodotti a base di uova	:	x	
Pesce e prodotti a base di pesce	:	x	
Arachidi e prodotti a base di Arachidi	:	x	
Soia e prodotti a base di soia	:	x	
Latte e prodotti a base di latte (Incluso il lattosio)	x		x
Frutta a guscio **	:	x	
Sedano e prodotti a base di sedano	:	x	
Senape e prodotti a base di senape	:	x	
Sesamo e prodotti a base di sesamo	:	x	
Solfiti E220 – E227 (> 10 mg/kg di SO ₂)	:	x	
Lupino e prodotti a base di lupino	:	x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	:	x	
* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi idridati			
** mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), Noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.			

Imballo

:	Tipo di Confezione	Kg
:	Busta	1
:	Sacco	25

Modalità Conservazione

: Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di +8 C - +12 C. Tenere lontano da fonti di calore e luminose

Shelf Life

: Il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate e all'interno dell'imballaggio originale sigillato, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per almeno 12 mesi.

Precauzioni:

: Nel caso in cui il prodotto presenti delle anomalie, difetti visibili o non abbia le consuete caratteristiche fisico/organolettiche, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riportarlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.