

SCHEDA TECNICA INFORMATIVA

Prodotto: Latte Spray Grasso 26%

Codici: 1-0716 kg25

1. Generalità

- Ragione Sociale Macor di Truccazzano S.r.l.
- Indirizzo Via Monte Grappa 10 – 20060 Truccazzano (MI)
- P.IVA & C.F. 04857620159
- Telefono 02-9583136
- Fax 02-9583707
- E-mail info@miaprada.it

I
03 1512
CE

2. Descrizione

- Latte intero in polvere per alimentazione umana ottenuto da latte fresco pastorizzato trasformato in polvere mediante processo Spray Dry.
-

3. Provenienza

- UE
-

4. Composizione

- Latte
-

5. Caratteristiche Organolettiche

- Aspetto Polvere
 - Colore Bianco
 - Odore Tipico
 - Sapore Caratteristico del prodotto
-

6. Caratteristiche Chimico – fisiche

Parametri	UM	Valore	Accettabilità
- Umidità	%	4	±1
- Proteine (6,38xN)	%	24	Min
- Lipidi	%	26	Min
- Lattosio	%	34	Min
- Pesticidi	Conformità alla legislazione europea e nazionale vigente		
- Aflatossine	Conformità alla legislazione europea e nazionale vigente		
- Metalli pesanti	Conformità alla legislazione europea e nazionale vigente		
- Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti ionizzanti			

Prodotto destinato ad usi professionali.

REDATTO DA QAM – Documento valido senza firma, emesso a mezzo computer.

Le informazioni sopra riportate sono veritiere ed accurate al meglio della nostra conoscenza .

Il ricevente non è esonerato dall'obbligo di identificare il prodotto e controllarne l'idoneità per gli impieghi da lui previsti.

Edizione del 19/03/2010

M – COM001

Pagina 1 di 3

L'attuale edizione abroga tutte le precedenti

SCHEMA TECNICA INFORMATIVA

Prodotto: Latte Spray Grasso 26%

Codici: 1-0716 kg25

7. Caratteristiche Microbiologiche

Parametri	UM	n	c	m	M
– CMT a 30°C	ufc/g	5	2	10.000	50.000
– Muffe e Lieviti	ufc/g	5	2		
– Coliformi totali	ufc/g	5	2	10	50
– Salmonella spp	ufc/25g	5	0	Assente	

n = numero unità campionarie

c = numero di unità campionarie comprese tra m ed M

m = soglia limite al disotto della quale tutti i valori sono ritenuti soddisfacenti

M = soglia di accettabilità oltre la quale i risultati non sono ritenuti accettabili

8. Allergeni

Rif.: ALLEGATO III bis DIR CE 2000/13 – 2003/89 – 2005/26 – 2006/142

	Presenza
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	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 (compreso il lattosio)	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO ₂	NO

(*) Vedi note accessorie

9. OGM

- Si dichiara che l'azienda opera come scelta politica di **non** utilizzare prodotti **OGM** o contenenti componenti di derivazione OGM.
- Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:
- non è OGM
- non deriva da OGM
- non contiene materiale derivato da OGM
- non deve essere dichiarato e quindi etichettato come "modificato geneticamente" in accordo ai regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003

Prodotto destinato ad usi professionali.

REDATTO DA QAM – Documento valido senza firma, emesso a mezzo computer.

Le informazioni sopra riportate sono veritiere ed accurate al meglio della nostra conoscenza .

Il ricevente non è esonerato dall'obbligo di identificare il prodotto e controllarne l'idoneità per gli impieghi da lui previsti.

Edizione del 19/03/2010

M – COM001

Pagina 2 di 3

L'attuale edizione abroga tutte le precedenti

SCHEDA TECNICA INFORMATIVA

Prodotto: Latte Spray Grasso 26%

Codici: 1-0716 kg25

10. Imballo

- Sacco in carta triplo strato con rivestimento interno in Poly
 - L'imballo ottempera al Regolamento CEE n°1935/2004
-

11. Conservazione

- Mantenere il prodotto in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e di luce
 - T.M.C. 18 mesi dalla data di produzione se conservato nelle confezioni originali integre
-

12. Note accessorie

-

Macor di Trucazzano S.p.A.

Prodotto destinato ad usi professionali.

REDATTO DA QAM – Documento valido senza firma, emesso a mezzo computer.

Le informazioni sopra riportate sono veritiere ed accurate al meglio della nostra conoscenza .

Il ricevente non è esonerato dall'obbligo di identificare il prodotto e controllarne l'idoneità per gli impieghi da lui previsti.

Edizione del 19/03/2010

M – COM001

Pagina 3 di 3

L'attuale edizione abroga tutte le precedenti