



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Scheda n. 002013  
Rev.1 Del 04/07/2018

### LATTE IN POLVERE INTERO - 1 KG

Polvere bianca avorio ottenuta per essiccazione di latte proveniente da allevamenti piemontesi ubicati nell'area geografica identificata come Area Alpina così come definita nella Decisione della Commissione Europea (2014) 3898 del 16.06.2014, standardizzato in grasso e proteine. Il processo di standardizzazione viene realizzato in accordo con la normativa comunitaria vigente. Odore e sapore tipico esenti da odore e sapori anomali.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore e sapore tipico. Esente da odore e sapori anomali

#### CARATTERISTICHE CHIMICO E FISICHE

Aflatossina M1	< 0,4	µg/kg
Agenti antimicrobici	Non rilevabili	µg/kg
Cloramfenicolo	< 0,3	µg/kg
Pesticidi	Conforme alla legislazione UE	
Somma Diossine(OMS-PCDD/F-TEQ)	Max 2,5	pg/g (sul grasso)
Somma diossine e PCB diossina simili (OMS-PCDD/F-TEQ)	Max 5,5	pg/g (sul grasso)
Somma PCB 28,52,101,138,153	Max 40	ng/g (sul grasso)
Idrocarburi clorurati volatili	< 10	µg/kg
Benzo a-pirene	< 1	µg/kg
Piombo	< 200	µg/kg
Cadmio	< 25	µg/kg
Mercurio	< 10	µg/kg
Cromo	< 150	µg/kg
Arsenico	< 70	µg/kg
Nitrati	< 30	mg/kg
Nitriti	Non rilevabili	mg/Kg
Perdita peso all essiccazione	Max 3,0	%
Materia Grasso ST	26 - 27	%
Proteine	Min. 24	%
Proteine sulla sostanza secca sgrassata	Min 34	%
Lattosio	Max 44	%
Ceneri	Max 6	%
pH	6,6 - 6,8	
Acidita' (SH)	Max 5,5	SH/100ml
WPNI	2,0 - 5,0	WPNI
Purezza ADMI TEST	A	
Attività lipasica QL	Assente	
Radioattività (Cs 134- 137)	< 10	Bq/kg

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Microrganismi a 30°C	< 10.000	UFC/g
Lieviti	< 10	UFC/g
Muffe	< 10	UFC/g
Enterobatteriaceae	< 10	UFC/g
Escherichia coli	< 10	UFC/g
Salmonella (PCR)	Assente	in 750 g
Listeria monocytogenes	Assente	in 25 g
Staphilococchi coag.positivi	< 10	UFC/g
Enterobacter sakazakii	Assenti	in 1 g
Enterotossine stafilococciche	Assenti	in 25 g
Batteri anaerobi solfito rid.	< 30	UFC/g
Staphilococchi spp	< 10	UFC/g
Enterococcus spp	< 50	UFC/g

**Ingredienti :** Latte intero in polvere  
Origine del latte: Italia

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI**

	(per 100 gr.)	
Energia	496 kcal / 2.075 kj	
Grassi	26,7 g	
Di cui acidi grassi saturi	16,7 g	
Carboidrati	38,42 g	
Di cui zuccheri	38,42 g	
Proteine	26,3 g	
Sale	927 mg	

**INFORMAZIONI LOGISTICA**

CONFEZIONE DI VENDITA		UNITA' DI VENDITA	CARTONE	PALLET
Tipo	Sacchi da 1 Kg	Fette/pezzi 1	Pezzi 12	N. cartoni 84
Incarto primario	PET+Allu+PE	Peso kg 1,000	Peso kg 12,000	Nr. ct x strato 12
		Dim cm. 14,0L x 6,0P x 26,0H	Dim cm. 39,0L x 26,0P x 30,5H	Nr. strati 7
				Volume M <sup>3</sup>

**CODICE ARTICOLO** 002013 LATTE POLVERE INTERO CONF.KG.1      **CODICE EAN** 8002339610501

**ALTRE INFORMAZIONI**

SHELF LIFE	CONSERVAZIONE	TEMPERATURA DI TRASPORTO	IDENTIFICAZIONE LOTTO	NOTE
24 M	Luogo fresco e asciutto	Temperatura fresca e asciutta	AAMMGXX (anno+mese+giorno produzione)	Da definire

**Autorizzazioni e certificazioni aziendali**

- Autorizzazione Sanitaria con numero di riconoscimento IT 01 83 CE;
- Certificato del Sistema di Gestione Qualità in conformità a UNI EN ISO 9001 rilasciato da DNV GL
- Certificato del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare in conformità alla FSSC 22000 rilasciato da DNV GL
- Certificato di Conformità BRC vers. 7 rilasciato da DNV GL
- Certificato di Conformità IFS vers. 6 rilasciato da DNV GL
- Certificato del Sistema di tracciabilità di filiera in Conformità alla UNI EN ISO 22005 rilasciato da DNV GL