



Scheda tecnica informativa latte confezionato istant

Prodotto	Latte scremato in polvere a soluzione istantanea MPA ad uso alimentare umana
Cod.interno	154
Conservazione	Conservare negli imballi originali a temperatura ambiente
T.C.M.	18/24 mesi data di produzione
Confezione	Busta da kg 1
Etichettatura	Stampa su confezione
Imballo	Busta da kg 1 netti ,
Confezione x collo	Pz.n°12
Colli x Bancale	40/48/50 scatole
Dosaggio	g 100 di prodotto in 920 cc di acqua
OGM free	
Esente da Glutine	
Allergene Lattosio	



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Latte in polvere scremato istant.
Colore	Bianco latte
Odore	Tipico del latte
Sapore	Tipico del latte senza retrogusto

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Lipidi	max. 1,5%
Proteine	min 34%
Lattosio	48 - 52 %
Ceneri	ca 8,5 %
Umidità	max. 4 %
Valore Ph	6,4 - 6,8
Acido lattico	max. 0,15 %
Indice di solubilità a 20° C	< 0,5 ml
Purezza	Disco A/B
Indice WPNI	4,5 - 5,99 mg/g medium heat >6,00 mg/g low heat
Peso specifico g / ml	0,450 - 0,550
Peso specifico battuto ml / 100 g	150 - 300
Antiossidanti	negativo
Aflotossine M1	

(limite di rivelazione 0,05 u non rilevabile)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 10.000 kbE/g
Coliformi	negativo in 0,1 g
Lieviti e muffe	< 10 in 1 g
inibenti	negativo
listeria	negativo in 1 g
Salmonella	negativo in 25 g
Staffilococchi	negativo in 1 g

valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto,		
valore energetico	Kcal	Kj
	368	1560
grassi	1,5 g	
di cui acidi grassi saturi	0,95 g	
carboidrati	54 g	
di cui zuccheri	54 g	
proteine	34,5 g	
fibre	0	
sale	0,5 g	