

SPECIFICA TECNICA



Prodotto: Latte scremato

Codici: 1-0700B, 1-0701, 1-0701A, 1-0701B, 1-0705B, 1-0706

Generalità

Ragione Sociale	MACOR DI TRUCAZZANO Srl
Indirizzo	Viale MONTE GRAPPA 10 - 20060 TRUCAZZANO (MI)
Telefono	+39/2/9583136
Fax	+39/2/9583707
E-Mail	info@miaprada.it / controllo.qualita@miaprada.it
Adempimento ai Regolamenti CE n. 852/2004, n. 853/2004 e n.178/2002	

Descrizione

Latte in polvere per alimentazione umana ottenuto da latte fresco scremato, pastorizzato e trasformato in polvere mediante processo Spray Dry o Spray Dry Instant (1-0705B, 1-0706)

Origine

UE	
----	--

Composizione

Latte scremato

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto	Polvere
Colore	Bianco, bianco crema
Odore	Neutro, esente da note estranee quali ammuffito e stantio
Sapore	Dolce, caratteristico del prodotto

Caratteristiche Chimico - fisiche

Parametri	UM	Valore	Accettabilità
Umidità	%	5	max
Proteine	%	32	min
Lipidi	%	1,25	max
Lattosio	%	50	±3

Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti ionizzanti

Il prodotto rispetta la Normativa in materia di contaminanti

Caratteristiche Microbiologiche

Parametri	UM	Conformità
CMT a 30°C	ufc/g	10 ⁴
Muffe e Lieviti	ufc/g	10 ²
Coliformi totali	ufc/g	10
E.coli	ufc/g	10
Salmonella spp	ufc/25g	Assente

Allergeni

Reg.UE 25/10/2011 n°1169	Ingredienti	Presenza nel sito Macor	Cont. Crociata ¹
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	SI	NO

SPECIFICA TECNICA

IT
03 1512
CE

Prodotto: Latte scremato

Codici: 1-0700B, 1-0701, 1-0701A, 1-0701B, 1-0705B, 1-0706

Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	SI	-
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	SI	NO
Ogni analisi inerente la ricerca di allergeni, ha unicamente ed esclusivamente a oggetto l'allergene indicato nell'analisi stessa. In ogni caso non può costituire garanzia assoluta di totale assenza del suddetto allergene e di allergeni in genere stante anche i limiti tecnici e di rilevabilità dei metodi analitici a disposizione (come da parere scientifico EFSA del 26/11/2014, rif. EFSA Journal 2014;12(11):3894)			

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 n. 1829/2003 e n. 1830/2003

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

Modalità d'uso

Secondo buona tecnica

Imballi

Codici	Pezzatura	Imballo	Confezione	Pallettizzazione
1-0700B/705B	Kg 1	sacchetto in PE	cartone Kg1x12	8 cartoni x 5 strati
1-0701/701A/706	Kg 25	sacco in carta/PE	sacco Kg25	4 sacchi x 5 strati
1-0701B	Kg 900	big-bag	big-bag Kg 900	1 big-bag
Conformità: D.M. 21/3/73 ; Reg. CEE/UE n.1935/2004; Reg.CEE/UE n.10/2011; Reg. CE n.2023/2006 ss.mm.ii.				

Dichiarazione nutrizionale media riferita a g100 di prodotto

energia	kcal	357,0
	kJ	1.515,0
grassi	g	1

SPECIFICA TECNICA



Prodotto: Latte scremato

Codici: 1-0700B, 1-0701, 1-0701A, 1-0701B, 1-0705B, 1-0706

di cui acidi grassi saturi	g	0,5	
carboidrati	g	52,0	
di cui zuccheri	g	52,0	
fibre	g		
proteine	g	35,0	
sale *	g	1,1	
*il contenuto di sale è dovuto al sodio presente nel prodotto			
I valori nutrizionali riportati sono stati ricavati dalle seguenti fonti:			
– Database dei valori nutrizionali degli alimenti dell'USDA (United States Department of Agriculture)			
– Banca dati di composizione degli alimenti dell'INRAN (Istituto Nazionale Ricerca Alimenti e Nutrizione)			

Note

Prodotto destinato ad usi professionali
Il prodotto è unicamente conforme a quanto indicato nella presente scheda tecnica e a null'altro, salvo ovviamente i requisiti di legge applicabili. Quanto non indicato nella presente scheda tecnica non è da considerarsi come requisito e/o lavorazione e/o caratteristica e/o qualità del prodotto
Il ricevente non è esonerato dall'obbligo di identificare il prodotto e controllarne l'idoneità per gli impieghi da lui previsti, PRIMA dell'utilizzo
Tutti i controlli qualitativi devono essere effettuati e completati sull'intera partita PRIMA di ogni utilizzo in produzione e/o commercializzazione; se la merce, totalmente e/o parzialmente, viene in qualunque modo utilizzata e/o commercializzata dal compratore e/o dal ricevitore, la qualità della detta merce deve intendersi accettata senza possibilità di contestazione alcuna.

¹ Nel Manuale di Autocontrollo l'Azienda ha considerato il pericolo della contaminazione da allergeni ed ha descritto le procedure per evitarla e mantenerla sotto controllo.