



distribuito da:
ANDREA GALLO DI LUIGI S.r.l.
azienda fondata nel 1892
Via Erzelli, 9 - 16152 Genova (Italy)
Tel. 010.650.29.41
www.andreagallos.it

SCHEMA TECNICA SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE

Cod. 104003

DESCRIZIONE

E' un siero di latte in polvere, ottenuto dalla lavorazione di particolari formaggi "dolci" e caseina, sottoposto a doppia fase di cristallizzazione.

APPLICAZIONI

Ampiamente utilizzato nel settore alimentare quale economica fonte proteica e zuccherina, supporto ed ingrediente di riempimento.

ASPETTO E CARATTERISTICHE

Polvere bianca o leggermente gialla, dal gusto e dall'odore gradevoli, lievemente di latte. Caratteristica particolare è la bassa igroscopicità e debole tendenza all'impaccamento.

SPECIFICHE

Umidità	max. 4 %
Proteine (N x 6,38)	min. 9 %
Lattosio	min. 72 %
Materia grassa	max. 1,5 %
Ceneri gregge	max. 11 %
Nitriti	assenti
Purezza ADPI	disco A/B
Solubilità a 24°C	min. 95 %
pH	min. 5,9
Densità	685 - 715 g/l

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

Conta microbica totale	max. 30.000 CFU/g
Lieviti e muffe	max. 50 CFU/g
Coliformi	assenti /g
E.coli	assenti/g
Enterobatteri	max. 10 CFU/g
Stafilococchi coagulasi positivi	max. 10 CFU/g
Clostridi solfito-riduttori	max. 10 CFU/g
L.monocytogenes	assenti/25g
Salmonella	assente/25g

ETICHETTA CONSIGLIATA

Siero di latte.

CONFEZIONAMENTO

Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 kg/netto.



distribuito da:
ANDREA GALLO DI LUIGI S. r. l.
azienda fondata nel 1892
Via Erzelli, 9 - 16152 Genova (Italy)
Tel. 010.650.29.41
www.andreagallo.it

SCHEDA TECNICA
SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE
Cod. 104003

CONSERVAZIONE

Il prodotto, se stoccato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco, asciutto ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per almeno 18 mesi dalla data di produzione.



distribuito da:
ANDREA GALLO DI LUIGI S.r.l.
azienda fondata nel 1892
Via Erzelli, 9 - 16152 Genova (Italy)
Tel. 010.650.29.41
www.andreagallo.it

SCHEMA TECNICA SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE

Cod. 104003

ALLERGENI - OGM - TRATTAMENTI IONIZZANTI

SI N NOTE

ALLERGENI - OGM - TRATTAMENTI IONIZZANTI	SI	N	NOTE
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati*		x	
Crostacei o 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 lattosio)*	x		Proteine del latte, lattosio
Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoiesis</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*		x	
Sedano e prodotti a base di sedano*		x	
Senape e prodotti a base di senape*		x	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ *		x	
Lupini e prodotti a base di lupini*		x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi*		x	
O.G.M. o derivati da O.G.M. (conformità ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)		x	
Trattamento con radiazioni ionizzanti		x	
Coloranti (Direttiva 94/36/CE).		x	

*Regolamento CE 1169/2011 e successivi aggiornamenti.

**vedere Allegato III bis Direttiva 2007/68/CE