

SPECIFICA PRODOTTO FINITO

DENOMINAZIONE	CODICE PRODOTTO	CODICE PRODUZIONE
LATTE IN POLVERE PARZIALMENTE SCREMATO 14% M.G.S.S. "VALDORA"	0117LA320	M0406 - LA111

INGREDIENTE UNICO

Latte parzialmente scremato in polvere.

ALLERGENI

Latte.

INFORMAZIONI UTILI

Questo prodotto non è destinato all'alimentazione di neonati al di sotto dei 12 mesi.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO			CONSERVAZIONE E DURABILITA'
Energia:	1793 kJ	426 kcal	15 mesi in imballo integro, in luogo fresco ed asciutto. Da consumarsi preferibilmente entro 3 settimane dopo l'apertura.
Grassi:	g 14,0		
Di cui acidi grassi saturi :	g 9,0		
Carboidrati:	g 46,5		
Di cui zuccheri:	g 46,5		
Proteine:	g 28,5		
Sale:	g 1,25		

METODO D'IMPIEGO

Aggiungendo 115 g di prodotto a 915 g di acqua calda (non bollente) si ottiene 1 litro di latte al 1,4% di materia grassa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto: granuli regolari scorrevoli Odore: tipico di latte
Colore: panna Sapore: tipico di latte

PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI MEDI

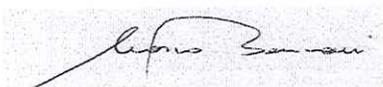
PARAMETRI	U.D.M.	VALORI
Chimici		
Umidità	%	< 5
Microbiologici		
Carica batterica totale	CFU/g	< 10.000
Enterobacteriaceae	"	< 10
Muffe e Lieviti	"	< 100
Stafilococchi aurei	"	< 10

TIPO DI CONFEZIONE E IMBALLAGGIO

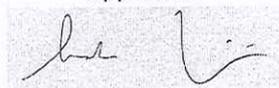
Sacchetti da g 500 Cartoni da 20 sacchetti Misure esterne cartoni: mm 480X280X389	Bancali da 30 cartoni (6x5 strati) Misure bancale: EUR cm 80x120x209 UCC cartone: (01)08004990144227(15)aammgg(10)xxxx	IT H4R5G CE
---	--	-------------------

Data: 28/08/19

Verificato



Approvato




Associato AIB
Sistema Confindustria