



## SCHEDA DI SPECIFICA TECNICA

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:  
**LATTE IN POLVERE ISTANTANEO 0% GRASSI altissima qualità**

Rif.: FS AQC 118  
Indice: 05  
Pagina: 1 / 1

### IL PRODOTTO

#### DENOMINAZIONE LEGALE

Polvere di latte scremato a dissoluzione istantanea, altissima qualità / Latte scremato in polvere a dissoluzione istantanea, altissima qualità.

#### INGREDIENTI

Latte scremato in polvere (latte).  
Può contenere tracce di soia (soia).

#### ISTRUZIONI D'USO - RICOSTITUZIONE

100 g di polvere + 930 ml d'acqua = 1 litro di latte scremato a 0,8 g di grassi/litro.

#### CONSERVAZIONE

Prima dell'apertura: conservare in luogo asciutto.  
Dopo l'apertura: il prodotto si conserva 4 settimane.  
Chiudere bene la confezione dopo ogni utilizzo.

#### INFORMAZIONI PRODOTTO\*

\*Conformemente alla normativa europea in vigore.  
Ricco di proteine. Ricco di calcio.

#### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

##### FISICO-CHIMICHE

Processo di disidratazione	Scrematura, pastorizzazione concentrazione, essiccazione a spruzzo in aria calda e agglomerazione
Acidità lattica	Massimo 1,7%
Solubilità	Massimo 0,50 ml ADMI
Pulizia (particelle bruciate)	Disco A ADMI, Disco B tollerato
Stabilità a contatto con l'alcol	5,2 ml max

##### ALTRE CARATTERISTICHE

Prodotto autorizzato nell'ambito di una dieta:  vegetariana  
 vegana

Origine del prodotto: Francia.

##### INFORMAZIONI REGOLAMENTARI

Non è un alimento per lattanti minori di 12 mesi.  
Non contiene ingredienti o additivi geneticamente modificati.  
Conforme ai regolamenti relativi all'etichettatura OGM 1829/2003 e 1830/2003.

#### COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE\*

\* (Valori analitici medi)

	Per 100 g		GDA <sup>(1)</sup>
Energia	1526	kJ	18%
	359	kcal	18%
Grassi	0,8	g	1%
di cui acidi grassi saturi	0,5	g	2,5%
Carboidrati	52	g	20%
di cui zuccheri	52	g	58%
Proteine	36	g	72%
Sale	1,1	g	18%
Sodio	0,42	g	
Sali minerali	7,8	g	
Calcio	1230	mg	154%
Umidità	< 4	%	

<sup>(1)</sup> Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

<sup>(2)</sup> Conformemente alla normativa europea in vigore.

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio presente naturalmente.

Per maggiori dettagli sulla composizione nutrizionale del prodotto, si prega di rivolgersi al servizio qualità Régilait.

#### MICROBIOLOGICHE

Conteggio delle colonie aerobiche	/ 1 g	< 20.000 UFC
Enterobatteriacee	/ 1 g	< 10
Lieviti, muffe	/ 1 g	< 100
Salmonella	/ 250 g	Assenti
Listeria monocytogenes	/ 25 g	Assenti
Stafilococchi coagulasi-positivi	/ 1 g	< 10

#### ORGANOLETTICHE

Gusto e odore	Netti
Colore	Da bianco a giallo chiaro
Aspetto	Assenza di agglomerati. Se presenti si disgregano con una leggera pressione

Non trattato con radiazioni ionizzanti.

Contaminanti: conforme alle normative CE in vigore.