

Tobaldo S.r.l. IT Y3V8M CE	<b>SIERO CONCENTRATO NON PASTORIZZATO</b>	SP_SCNP
	Tipo documento: Scheda tecnica	

<b>DENOMINAZIONE</b>	Siero di latte concentrato non pastorizzato
<b>DESCRIZIONE</b>	Siero di latte bovino concentrato mediante filtrazione a membrana.
<b>TRATTAMENTI</b>	Il siero lavorato proviene da latte pastorizzato o termizzato.

<b>ORIGINE INGREDIENTI</b>	Siero di latte di origine europea
----------------------------	-----------------------------------

<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>	<b>MATERIA SECCA RESIDUA:</b> > 17%
	<b>GRASSO TOTALE</b> Tendente a 0

<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>	<b>Ph</b> > 5,8
	<b>Temperatura</b> 8-10°C

<b>VALORI MEDI</b>	<b>Proteine</b> ~ 11,5% su s.s.
	<b>Ceneri</b> < 9% su s.s.

<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>	<b>SALMONELLA SPP/25g</b> Assente
	<b>LISTERIA MONOCYTOOGENES/25g</b> Assente
	<b>E.COLI</b> < 1000
	<b>AFLATOSSINE</b> Entro i limiti di legge Reg. CE 1881/2006

<b>CONSERVAZIONE</b>	<b>SHELF LIFE</b> viene consegnato per ulteriore lavorazione entro le 48 ore dallo stoccaggio
	<b>CONDIZIONI DI SOCCAGGIO E TRASPORTO</b> Da + 4 a +10°C

<b>ISTRUZIONI PER L'USO</b>	Conservare a temperatura consigliata
<b>CATEGORIE DI DESTINAZIONE</b>	Il prodotto è destinato a stabilimenti che operano nel settore alimentare e zootecnico.