



Società Italiana Prodotti Alimentari

**“HYGEIA” s.r.l**

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail [info@hygeiamazzola.it](mailto:info@hygeiamazzola.it) hygeia@pec.itasi.it

### SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>Denominazione prodotto</b>	<b>SIERO DI LATTE BIO</b>	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Aspetto	Polvere omogenea
	Colore	Giallognolo
	Odore	Fresco, tipico del siero di latte
	Sapore	Leggermente dolce
<b>Materia prima</b>	Latte fresco da agricoltura biologica	
<b>Allergeni presenti come ingredienti</b>	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	
<b>Allergeni lavorati nello stabilimento</b>	Cereali contenenti glutine, Uovo, Crostacei, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa, Molluschi.	
<b>Caratteristiche chimico - fisiche</b>	Umidità	Max. 4 %
	Ceneri	Max. 8,5 %
	Acidità	Max. 6 ° SH
	pH	6,2 - 7,0 (soluzione 10%)
	Antibiotici	Assenti
	Contaminanti	Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.)
	Metalli pesanti	Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.)
<b>Valori nutrizionali per 100 g di prodotto</b>	Grassi	1,5 g
	di cui ac.grassi saturi	0 g
	Carboidrati	80,0 g
	di cui zuccheri	80,0 g
	Proteine	11,0 g
	Fibre alimentati	0 g
	Sale	0 g
Energia	378 Kcal	
	1.603 Kj	
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Carica microbica totale	< 10.000 ufc/g
	Lieviti e Muffe	< 100 ufc/g
	Enterobatteriacee	< 10 ufc/g
	Stafilococco coag +	< 10 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria monocytognes	Assente in 25 g
	Ocratossine, Aflatossine, Micotossine	Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.)



Società Italiana Prodotti Alimentari

**“HYGEIA” s.r.l**

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail [info@hygeiamazzola.it](mailto:info@hygeiamazzola.it) hygeia@pec.itasi.it

<b>Shelf life</b>	12 mesi
<b>Voce doganale</b>	0404 1002
<b>Codice articolo</b>	SIEROLATTEBIO
<b>Origine</b>	UE
<b>Confezionamento</b>	Sacchi in carta multistrato da 20/25 Kg. Buste termosaldate in poliene o alluminio da 1 Kg/500 gr. I materiali di imballaggio sono conformi alla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare (Reg.1935/2004/CE, Reg.1895/2005/CE, Reg.2023/2006/CE, Reg.10/2011/CE e successivi aggiornamenti)
<b>Stoccaggio e conservazione</b>	Mantenere il prodotto in luogo fresco e asciutto (T <20°C ed umidità < 40%), ben areato e preferibilmente lontano da fonti luminose.
<b>Dichiarazione OGM</b>	I prodotti provengono da coltivazioni non geneticamente modificate (Reg. CE 1829/2003).
<b>Trattamenti</b>	Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
Trattandosi di prodotti naturali i valori menzionati possono subire variazioni e pertanto non esonerano in ogni caso il ricevente dall'obbligo di identificare e verificare il prodotto, controllandone l'idoneità per gli impieghi previsti dall'utilizzatore, cliente/trasformatore.	



Società Italiana Prodotti Alimentari

**“HYGEIA” s.r.l**

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail [info@hygeiamazzola.it](mailto:info@hygeiamazzola.it) hygeia@pec.itasi.it

ALLERGENI	SI	NO	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	PRESENZA IN TRACCE CONTAMINAZIONE CROCIATA	PRESENZA DEL SITO PRODUTTIVO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		NO		NO	SI
Uova e prodotti a base di uova		NO		NO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO		NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		NO		NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO		NO	SI
Soia e prodotti a base di soia		NO		NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI		Siero di latte bio	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		NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano		NO		NO	SI
Senape e prodotti a base di senape		NO		NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		NO		NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/ml o 10mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito		NO		NO	SI
Lupini e derivati		NO		NO	NO
Molluschi e derivati		NO		NO	SI
Il prodotte è OGM free :					SI

ST06. SIERO DI LATTE BIO

Rev04 del 11.05.2020