

## CASEINATO

### Descrizione del prodotto

Polvere impalpabile di colore bianco. Alto potere emulsionante nella lavorazione di grassi. Alta ritenzione idrica.

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco latte.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Polvere impalpabile.
<b>Gusto</b>	Neutro, senza alcun retrogusto.

CARATTERISTICHE	CASEINATO di SODIO Viscosità STANDARD	CASEINATO di SODIO Tipo SPRAY	CASEINATO di CALCIO	CASEINATO di POTASSIO
<b>Chimico-fisiche</b>				
- Proteine (sul secco)	≥ 92,5%	≥ 90%	≥ 92,5%	≥ 92%
- Lattosio	≤ 0,5%	≤ 0,5%	≤ 0,5%	≤ 1%
- Materia grassa	≤ 1,5 %	≤ 1,5 %	≤ 1,5 %	≤ 1,5 %
- Ceneri	≤ 4,5%	≤ 4,5%	≤ 4,5%	≤ 4,5%
- Umidità	≤ 6 %	≤ 6 %	≤ 6 %	≤ 6 %
- Indice di solubilità	≥ 98%	≥ 98%	≥ 99%	≥ 99%
- Prova di filtrazione	Disco A-B	Disco A-B	Disco A-B	Disco A-B
- PH A 10%	6,0 – 7,5	6,3-7,2	6,0 – 7,5	6,0 – 7,5
- Viscosità 10% a 20°C	< 100 cps	< 100 cps	--	--
- Inibitori	Assenti	Assenti	Assenti	Assenti
- Pesticidi-Metalli pesanti- Aflatossina M1-Diossine	Limiti CEE	Limiti CEE	Limiti CEE	Limiti CEE
<b>Microbiologiche</b>				
- Carica mesofila totale	< 10.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g	Assente/g	Assente/g	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g	< 50 ufc/g	< 50 ufc/g	< 50 ufc/g
- Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- Salmonella spp	Assente / 25 g	Assente / 25 g	Assente/25 g	Assente / 25 g
<b>Valori nutrizionali/100g</b>				
- Valori energetici	Kcal 374/ kJ 1565	Kcal 380/ kJ 1620	Kcal 378/ kJ 1582	Kcal 379/ kJ 1586
- Proteine	91 g	90 g	91 g	91,3 g
- Grassi	0,8 g	1 g	1,3 g	1,3 g
di cui saturi	0,5 g	0,2 g	0,9 g	1,1 g
- Carboidrati	0,6 g	0,2 g	0,6 g	0,6 g
di cui zuccheri	0,6 g	0,2 g	0,2 g	0,6 g
- Sale	1,34 g	3,2 g	2,27 g	1,05 g

### Funzionalità

**Caseinato di sodio tipo viscosità standard:** consigliato nella lavorazione della carne (saline e lavorazioni a secco) e in gastronomia come addensante dei sughi.

**Caseinato di sodio tipo spray:** deriva dalla lavorazione di latte fresco, viene consigliato nelle produzioni del gelato e delle creme per la sua maggior solubilità.

**Caseinato di calcio:** alto potere nutritivo (fonte di calcio), consigliato per la produzione di prodotti dietetici e baby food; è disponibile un tipo istantaneo per integratori alimentari.

**Caseinato di potassio:** consigliato per la produzione di prodotti alimentari e farmaceutici; quando è richiesto un basso contenuto di sodio. Utilizzato anche nella vinificazione.

## CASEINATO

### Sicurezza Alimentare

**OGM** : Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

**Radiazioni ionizzanti** : il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

**Allergeni** : in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod. Le informazioni riportate nella tabella sottostante sono da ritenersi applicabili a tutti i prodotti descritti nella presente scheda.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	x		SI
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO <sub>2</sub> )		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

\* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.  
 \*\* Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

### Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 Kg . Il caseinato spray è disponibile anche in buste in alluminato da 3 Kg in cartoni da 15 kg e buste da 1 Kg in cartoni da 10 Kg.	Caseinato di sodio. Caseinato di calcio. Caseinato di potassio.	<b>Caseinato alimentare di sodio.</b> <b>Caseinato alimentare di calcio.</b> <b>Caseinato alimentare di potassio.</b> In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE. Se componenti di un altro alimento possono essere designati in etichetta con la denominazione della categoria di appartenenza : " <i>proteine del latte</i> " in accordo all'allegato VII parte B del Reg. (UE) N. 1169/2011.

**Imballaggio** : conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod.; Reg. 10/2011 e succ. mod.

### Conservazione

<b>Scadenza</b>	<b>Caseinato di sodio e Caseinato di calcio:</b> Consumare preferibilmente entro <b>18-24</b> mesi dalla data di produzione. <b>Caseinato di potassio:</b> Consumare preferibilmente entro <b>18</b> mesi dalla data di produzione.
<b>Conservazione</b>	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.