



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO
SIERO CONCENTRATO 18%
LISOZIMA FREE

ST/23 LF
Rev. 05 del
15/01/2015
Pag .1/2

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Denominazione: SIERO DI LATTE CONCENTRATO AL 18% S.S. Liozima Free.

Descrizione: Prodotto derivato dal latte, ottenuto per concentrazione per osmosi inversa del siero di latte proveniente dalla lavorazione del latte italiano per la produzione di formaggi in stabilimenti riconosciuti dotati di bollo sanitario.

Ingredienti: siero di latte, latte

Allergeni: latte;

OGM: derivato dal latte e siero privo di OGM e non interessato da un obbligo di etichettatura come derivato di OGM (regolamenti 1829-1830/2003 CE).

Modalità di utilizzo: come prodotto intermedio per alimentazione umana destinata prevalentemente a baby food.

Confezione: sfuso in cisterna coibentata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino opaco

Aroma e sapore caratteristici: odore dolce, aroma di burro e latte.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Limiti
Salmonella sp.	/25g	Assente
Listeria monocytogenes	/25g	Assente
Aflatossine M1 – M2	Ug/kg	< 0,05



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO
SIERO CONCENTRATO 18%
LISOZIMA FREE

ST/23 LF
Rev. 05
del 15/01/2015
Pag .2/2

Temperatura di Conservazione: in serbatoio refrigerato a temperatura < 10°C.

Temperatura di trasporto: < 10° C.

Utilizzo: destinato ad ulteriore trasformazione ad uso umano prevalentemente baby food.

NORME LEGISLATIVE

Il prodotto è ottenuto da materia prima sana, è ineccepibile e conforme alle norme vigenti:

D.L. 109 del 27.01.92 (etichettatura, presentazione e pubblicità dei PRODOTTI FINITI alimentari)
Reg. CEE 1169/2011 (fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori)
DIR 86/363 CEE e modifiche (residui antiparassitari negli alimenti)
Regolamento CEE 2377/90 e modifiche (residui di medicinali veterinari negli alimenti)
DIR 2003/89 CEE (indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari)
D.L. n.114 del 8/02/2006 (attuazione delle direttive comunitarie in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari)
Regolamento CE N° 178 DEL 28/01/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare
Regolamento CE n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
Regolamento CE n. 853/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia d igiene per gli alimenti di origine animale;
Regolamento CE n. 854/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali su prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
Regolamento CE n. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
Regolamento CEE n° 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27/10/2004: riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
Regolamento CE n. 2073/2005 del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
Reg. CE 183/05 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi
Reg CE 1881 del 19/12/06 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
Regolamento CE n. 1069/2009 e Reg. UE 142/2011 relativamente alle norme sanitarie relative ai sottoprodotti o.a. e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e suo regolamento di attuazione.
Regolamento CE n. 931/2011 relativo ai requisiti di rintracciabilità fissati dal regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per gli alimenti di origine animale;
Regolamenti 1829-1830/2003CE relativi all'obbligo di dichiarazione in etichetta dei prodotti OGM.

Redige		Verifica				Approva	
Data	Firma	Data	Firma	Data	Firma		
15/01/2015							