



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO FINITO
PERMEATO DI SIERO DI LATTE
IN POLVERE FOOD

ST/68 IT
Rev. 00
del 17/01/2025
Pag .1/3

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Denominazione: PERMEATO DI SIERO DI LATTE IN POLVERE

In accordo con il Codex Alimentarius, questo prodotto può essere denominato anche "SIERO DI LATTE DEPROTEINIZZATO"

Descrizione: prodotto ottenuto dal permeato di UF (Ultrafiltrazione) di siero di latte, mediante i processi di concentrazione per evaporazione, cristallizzazione e successivo essiccamento.

Ingredienti: siero di latte

Allergeni: latte, tracce di Lisozima (proteina dell'uovo)

OGM: non è interessato da un obbligo di etichettatura come derivato di OGM (regolamenti 1829-1830/2003 CE)

Utilizzo: prodotto da ricostituire per alimentazione umana.

Confezione: sfuso in cisterna, confezionato in big-bags da 1000-1200 Kg oppure in sacchetti da 25 kg idonei al contatto con gli alimenti

Etichettatura: conforme al Reg. n. 767/2009 e correlati, sia per prodotto in big-bags (cartellino), sacchetti da 25kg (etichetta) che per sfuso (documenti di accompagnamento)

Scadenza: 24 mesi dalla data di produzione se conservato nell'imballaggio integro, in un luogo fresco (T <25°C), asciutto ed al riparo dalla luce solare.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco crema, leggermente giallino

Aroma e sapore: aroma di burro e latte, sapore leggermente salato

Aspetto: polvere omogenea, scorrevole, non agglomerante

SPECIFICHE CHIMICO-FISICHE

Parametri	Specifiche
Proteine (NX6.38; Kjeldahl), %	min 2.5 – max 3.5
Lattosio monoidrato, %	min 80
Ceneri, %	max 8.5
Grasso, %	< 0.1
Umidità, %	max 1.5
Solubilità, (10% at 50°C), %	≥ 98
pH (soluzione al 10% p/p)	5,9 – 6,5
Aflatossina M1, µg/kg	≤ 0.5
Piombo (Pb), mg/kg	≤ 0.2
Nitriti	Assenti
Nitrati, ppm	< 50
ADPI Particelle scottate	Disc A
Densità apparente, kg/m ³	900 - 1050
Igroscopticità	Non igroscoptico



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO FINITO
PERMEATO DI SIERO DI LATTE
IN POLVERE FOOD

ST/68 IT
Rev. 00
del 17/01/2025
Pag .2/3

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Limiti
Salmonella spp.	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Assente/25g
Enterobacteriaceae	≤ 10 ufc/g
Coliformi	≤ 10 ufc/g
Carica batterica totale	≤ 10.000 ufc/g
Lieviti & Muffe	≤ 100 ufc/g
Staphylococcus aureus	≤ 10 ufc/g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	Valori medi indicativi per 100g
VALORE ENERGETICO	358 Kcal
	1522 KJ
Grassi (g/100g)	0
Proteine (g/100g)	2,43
Carboidrati (g/100g)	80,2
Glucosio (g/100g)	0,5
Lattosio (g/100g)	79
Galactose (g/100g)	0,7
Glucose (g/100g)	0,5
Sale (g/100g)	1,5
Magnesio (mg/100g)	100
Calcio (mg/100g)	400



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO FINITO
PERMEATO DI SIERO DI LATTE
IN POLVERE FOOD

ST/68 IT
Rev. 00
del 17/01/2025
Pag .3/3

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

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 FINITI)
Reg. CEE 1169/2011 (fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori)
DIR 86/363 CEE e s.m.i. (residui di antiparassitari negli alimenti)
Regolamento CEE 2377/90 e s.m.i. (residui di medicinali veterinari negli alimenti)
DIR 2003/89 CEE (indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari)
D.L. n. 114 dell'8/02/2006 (attuazione delle direttive UE relative all'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari);
DIR CE 98/58 (protezione degli animali negli allevamenti);
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 di igiene per i prodotti alimentari di origine animale;
Regolamento CE n. 854/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
Regolamento CE n. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali per verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di 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;
Regolamento CE n. 931/2011 relativo ai requisiti di tracciabilità stabiliti dal regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per i prodotti alimentari di origine animale;
Regolamento tecnico dell'Unione doganale 033/2013 sulla sicurezza del latte e dei prodotti a base di latte
Regolamento 1829-1830/2003 CE relativo agli obblighi di etichettatura dei prodotti OGM.
Reg. CE 183/05 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi
Regolamento CE n. 1069/2009 e Reg. UE 142/2011 per quanto riguarda la normativa sanitaria relativa ai sottoprodotti o.a. e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e relativo regolamento di attuazione.
REGOLAMENTO (UE) 2021/382 DELLA COMMISSIONE del 3 marzo 2021 che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene alimentare, con riguardo alla gestione degli allergeni alimentari, alla redistribuzione degli alimenti e alla cultura della sicurezza alimentare
DECRÉ LEGISLATIVO 2 febbraio 2021, n. 27. Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625, ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e), della legge n. 117
Regolamento (CE) 2023/915 della Commissione, del 25 aprile 2023, relativo ai tenori massimi di determinati contaminanti nei prodotti alimentari e che abroga il regolamento (CE) n. 1881/2006.