

Nestlé Italiana S.p.A.

Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 1800 Vevey (Svizzera)

Cap. Soc. int. vers. € 25.582.492.=

Sede Sociale:

Via del Mulino,6 - 20057 Assago (MI)

Tel.: +39 02 8181 1

Telefax: +39 02 89123400

C/C/P 969204

Casella Postale 1198 20101 Milano

CPC

R.E.A. n. 91673/MI

Registro Imprese e C.Fiscale

n. 02401440157

Partita IVA IT00777280157

P.E.C. nestle@nestle.telecompost.it



Nestlé

Good Food, Good Life

SPECIFICA TECNICA

Cod. 12278481

01 ottobre, 2021



LATTE CONCENTRATO ZUCCHERATO

Caratteristiche di qualità

- denominazione di vendita : latte intero concentrato zuccherato
Materia grassa 8%. Estratto secco magro lattico 20%.
- aspetto : cremoso
- colore : giallo molto chiaro
- odore : caratteristico
- sapore : dolce, caratteristico di latte
- ingredienti : **LATTE**, zucchero, **LATTOSIO**.

Caratteristiche chimico-fisiche

- grassi del latte : min 8 %
- saccarosio : min 44%
- sostanza secca : min 72 %
- Estratto secco magro lattico : min 20 %
- contaminanti : secondo Reg CE n° 1881/2006 e succ. aggiorn.
- pesticidi : secondo Reg CE n° 396/2005 e succ. aggiorn.

Caratteristiche batteriologiche

- aerobi mesofili : < 100 ufc/g
- Staphilococcus Aureus : assente / g

Valori nutrizionali medi per 100g prodotto

Energia	1359 kJ/ 322 kcal
Grassi	8,0 g
di cui saturi	5,0 g
Carboidrati	55,0 g
di cui zuccheri	55,0 g
Fibre	0,0 g
Proteine	7,5 g
Sale	0,26 g

Nestlé Italiana S.p.A.

Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 1800 Vevey (Svizzera)

Cap. Soc. int. vers. € 25.582.492.=

Sede Sociale:

Via del Mulino,6 - 20057 Assago (MI)

Tel.: +39 02 8181 1

Telefax: +39 02 89123400

C/C/P 969204

Casella Postale 1198 20101 Milano

CPC

R.E.A. n. 91673/MI

Registro Imprese e C.Fiscale

n. 02401440157

Partita IVA IT00777280157

P.E.C. nestle@nestle.telecompost.it



Nestlé

Good Food, Good Life

Dichiarazione Allergeni

Allergene	Sì/No	Dichiarazione in etichetta, come da Reg UE 1169/2011
Cereali contenenti glutine* e derivati	NO	
Crostacei e derivati	NO	
Uova e derivati	NO	
Pesce e derivati	NO	
Arachidi e derivati	NO	
Soia e derivati	NO	
Latte e derivati (compreso il lattosio)	SI	LATTE, LATTOSIO
Frutta a guscio** e derivati	NO	
Sedano e derivati	NO	
Senape e derivati	NO	
Semi di sesamo e derivati	NO	
Lupini e derivati	NO	
Molluschi e derivati	NO	
Anidride solforosa***	NO	

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati.

No significa un contenuto di glutine <20 ppm (mg/kg o mg/litro).

** mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland

*** additivo che potrebbe causare una reazione dovuta a ipersensibilità.

No significa un contenuto di SO₂ <10 ppm (mg/kg o mg/litro).

IMPIEGO IN GELATERIA:

impiegato nella ricetta base del gelato è ideale per:

- ottenere un gelato soffice e cremoso
- ottenere una struttura liscia e omogenea
- inibire la cristallizzazione degli zuccheri

Modo d'impiego

- aggiungere alla miscela base bianca dopo la pastorizzazione durante il processo di raffreddamento, ideale tra 40°C e 30°C.

DOSI per ricostituire un latte zuccherato miscelando il prodotto con acqua

Latte Intero Concentrato Zuccherato Nestlé	Acqua	Quantità ottenuta	Quantità di materia grassa per ogni Kg di miscela ottenuta	Quantità di zucchero per ogni Kg di miscela ottenuta
1 Kg +	4 kg	5 Kg	16,0 g	88,0 g
1 Kg +	3 kg	4 Kg	20,0 g	110,0 g
1 Kg +	2,5 kg	3,5 Kg	22,9 g	125,7 g
1 Kg +	2 kg	3 Kg	26,7 g	146,7 g
1 Kg +	1,5 kg	2,5 Kg	32,0 g	176,0 g

Nestlé Italiana S.p.A.

Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 1800 Vevey (Svizzera)

Cap. Soc. int. vers. € 25.582.492.=

Sede Sociale:

Via del Mulino,6 - 20057 Assago (MI)

Tel.: +39 02 8181 1

Telefax: +39 02 89123400

C/C/P 969204

Casella Postale 1198 20101 Milano

CPC

R.E.A. n. 91673/MI

Registro Imprese e C.Fiscale

n. 02401440157

Partita IVA IT00777280157

P.E.C. nestle@nestle.telecompost.it

**Nestlé**

Good Food, Good Life

IMPIEGO IN PASTICCERIA:

ideale per la preparazione di crema pasticcera, per la lavorazione di impasti di lievitati e biscotteria in genere.

Confezione

: cartone contenente 2 bag in box da 5 kg.

Stoccaggio

: conservare in luogo fresco e asciutto. Tenere lontano da fonti di calore. Durabilità: 12 mesi.