

	SPEZIFIKATION SCHEDA TECNICA	
	Mila Laktosefreie UHT Milch Mila Latte UHT senza lattosio	
	FEE 7.5.1 SP 118	Revision 4
Ersteller: FEE – Leimgruber	Prüfer: BTZ – Molling	Freigeber: QW – Forer
Erstelldatum: 18.07.12	Prüfdatum: 18.07.12	Freigabedatum: 18.07.12

PRODUKT – PRODOTTO

HALTBARE TEILENTRAHMTE UHT-MILCH LAKTOSEFREI (< 0,1g LAKTOSE pro 100g) *

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE SENZA LATTOSIO (< 0,1g LATTOSIO per 100g) *

BESCHREIBUNG PRODUKT – DESCRIZIONE PRODOTTO

Viele Menschen leiden an einer Unverträglichkeit von Milchzucker (Laktose). Dabei produziert der Körper kein oder zu wenig des Enzyms Laktase. Dieses Enzym ist zuständig den Doppelzucker Laktose in die Einfachzucker Glucose (Traubenzucker) und Galaktose zu spalten welche dann dem Körper als Energielieferant zur Verfügung stehen.

Die teilentrahmte haltbare laktosefreie Milch hat einen Laktosegehalt von kleiner 0,1%. Dies wird erreicht indem das Enzym Laktase der Milch vor der UHT-Erhitzung zugegeben wird. Die "Verdauung" der Laktose wird also vorgezogen. Bei der anschließenden Erhitzung wird das Enzym inaktiviert.

Sensorische Eigenschaften: Durch die Spaltung des Milchzuckers Laktose in die Einfachzucker Traubenzucker und Galaktose verändert sich der Geschmack der Milch. Da Traubenzucker eine höhere Süßkraft hat als der Milchzucker schmeckt die laktosefreie H-Milch etwas süßer.

Aussehen: Wenn die laktosefreie H-Milch bei Raumtemperatur aufbewahrt wird, ändert sich die Farbe mit der Zeit, die Milch bekommt eine leicht bräunliche Färbung. Der Grund dafür sind die Einfachzucker, welche zusammen mit den Proteinen die sogenannte Maillard-Reaktion auslösen. Auf die Qualität der Milch hat diese Färbung keinen Einfluss.



Molte persone sono intolleranti al lattosio (zucchero del latte), in quanto non producono oppure ne producono troppo poco enzima lattasi. Questo enzima è responsabile della scissione del lattosio nei due zuccheri semplici glucosio e galattosio, che risultano fonti di energia prontamente assimilabili dal nostro corpo.

Il latte senza lattosio ha un contenuto dello stesso inferiore a 0,1%. Ciò si ottiene aggiungendo l'enzima lattasi al latte prima del trattamento termico (UHT). In questo modo viene "digerito" il lattosio e l'enzima viene poi inattivato con un trattamento termico.

Caratteristiche sensoriali: Il frazionamento del lattosio in glucosio e galattosio ha come conseguenza un cambiamento del gusto. Siccome il glucosio è più dolce del lattosio, il latte UHT senza lattosio ha un sapore un po' dolciastro.

Aspetto: Se il latte UHT senza lattosio viene tenuto per lungo tempo a temperatura ambiente e non in frigorifero, il colore bianco tipico del latte tende al rosa-marroncino. Il motivo è da ricondurre ad una reazione chimica detta reazione di Maillard, per cui gli zuccheri semplici glucosio e galattosio reagiscono con le proteine. Questo fenomeno viene accelerato dalla temperatura, ha un effetto sul colore ma non sulla qualità del prodotto.

VERKAUFSEINHEIT – UNITÀ DI VENDITA *

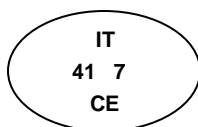
1000 ml e

mit Schraubverschluss – con tappo richiudibile

ZUTATEN – INGREDIENTI *

Milch aus Südtirol - Latte dell'Alto Adige.

GENUSSTAUGLICHKEITSKENNZEICHEN - BOLLO SANITARIO *



DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE je 100 ml – VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 ml *

Brennwert – valore energetico	46 kcal / 195 kJ
Fett – grassi	1,5 g
davon – di cui: gesättigte Fettsäuren – acidi grassi saturi	1,0 g
Kohlenhydrate – carboidrati *	4,9 g
davon – di cui: Zucker – zuccheri	4,9 g
Laktose – lattosio	max. 0,1 g
Glukose – glucosio	2,4 g
Galaktose – galattosio	2,4 g
Eiweiß – proteine	3,3 g
Salz – sale	0,13 g
Kalzium – calcio	124 mg**

** 15% des Tagesbedarfes (RDA) – 15% del fabbisogno giornaliero raccomandato (RDA)

HALTBARKEIT (mindestens haltbar bis) – SCADENZA (da consumarsi preferibilmente entro) *

Haltbarkeit ab Produktionsdatum - Scadenza a partire dalla data di produzione: 80 Tage – 80 giorni.
Die garantierte Restlaufzeit bei Zustellung beträgt, falls nicht anders vereinbart, $\frac{2}{3}$ der Haltbarkeit.
Se non ci sono altri accordi, la vita residuale a consegna é $\frac{2}{3}$ della scadenza.

Kühl lagern. Die Packung nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb weniger Tage verbrauchen. – Conservare in luogo fresco. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro qualche giorno.

PHYSIKALISCH-CHEMISCHE-SENSORISCHE WERTE – CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE-SENSORIALI

Fett – grasso Gew % - p/p%	pH	Geruch – Geschmack Odore – Sapore	Schaumbildung Formazione di schiuma
1,5-1,8	6,50 - 6,70	rein, süßlich pulito, dolciastro	positiv – positivo

MIKROBIOLOGISCHE WERTE – CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

GKZ nach 15 Tagen bei 30°C carica batterica totale dopo 15 giorni a 30°C	< 10 U.F.C. / mL
Pathogene Keime – germi patogeni	neg./25 ml

QUALITÄTSGARANTIEN – GARANZIE QUALITATIVE

Gentechnikfrei. Senza OGM (LG-LP 1/2001)*

Wir erklären, dass dieses Produkt, laut Gesetzesdekret vom 3. März 1993, Nr. 92 und Verordnung EG 258/97, EG 1139/98, EG 1829/2003, EG 1830/2003 keine Zutaten oder Rohstoffe enthält, die von gentechnisch veränderten Organismen stammen.

Si dichiara che questo prodotto non contiene ingredienti o materie prime derivanti da Organismi Geneticamente Modificati secondo la legislazione vigente D.L. 3 marzo 1993, n.92; Regolamento CE 258/97; Regolamento CE n. 1139/98, Regolamento CE n. 1829/2003; Regolamento CE 1830/2003.

PRODUKTIONSBETRIEB – STABILIMENTO DI PRODUZIONE *

Hergestellt von Mila im Werk Bozen, Innsbruckerstr. 43

Prodotto da Mila nello stabilimento di Bolzano, Via Innsbruck 43

INFORMATIONEN FÜR DEN KUNDEN – INFORMAZIONI COMMERCIALI

1 L	Artikelnr. codice articolo	EAN Artikel * EAN articolo *	EAN Karton * EAN cartone *
Laktosefreie H-Milch Latte UHT senza lattosio	010900	8001790441488	08001790901784

Mit Schraubverschluss/ con tappo richiudibile	1 L
Einheiten / Karton – confezioni / cartone	12
Kartone / Lage – cartoni / strato	13
Kartone / Palette – cartoni / bancale	39
Gewicht Palette – peso bancale	468 kg
Höhe Palette – altezza bancale	81 cm
Maße Produkt – misure prodotto	l 7,5 cm x b 7,0 cm x h 21,5 cm L 7,5 cm x l 7,0 cm x h 21,5 cm
Maße Karton – misure cartone	l 29 cm x b 23,5 cm x h 22 cm L 29 cm x l 23,5 cm x h 22 cm
Bruttogewicht Produkt – peso lordo prodotto	1,04 kg
Bruttogewicht Karton – peso lordo cartone	12,7 kg
Material Primärverpackung – materiale imballaggio primario	Behälter aus CA, Drehverschluss aus PP, PE – contenitore in CA, tappo in PP, PE

* = Vorgaben für die Etikettierung / prescrizioni per l'etichettatura