

## SIERO DI LATTE a ridotto tenore proteico (3%)

composizione (principali ingredienti, indicando, tra l'altro, se trattasi di prodotti freschi, congelati/surgelati, etc.)	<b>siero di latte</b> liofilizzato																										
proprietà e caratteristiche chimico-fisiche	<p><i>Il lattosio è superiore all'88%. Il tenore in grassi e fibre non è significativo.</i></p> <table border="1"> <tr> <td><b>Energia</b></td> <td>367kcal /100g 1159kJ /100g</td> </tr> <tr> <td><b>Grassi</b></td> <td>0,3g /100g</td> </tr> <tr> <td><i>di cui Acidi grassi saturi</i></td> <td>0g /100g</td> </tr> <tr> <td><b>Carboidrati</b></td> <td>88,4g /100g</td> </tr> <tr> <td><i>di cui Zuccheri (Lattosio)</i></td> <td>88,2g /100g</td> </tr> <tr> <td><b>Fibre</b></td> <td>0,5g /100g</td> </tr> <tr> <td><b>Proteine</b></td> <td>3,3g /100g</td> </tr> <tr> <td><b>Sale</b></td> <td>3,35g</td> </tr> <tr> <td><b>Sali Minerali</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td>K</td> <td>6700 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>P</td> <td>4700 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Mg</td> <td>1400 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Ca</td> <td>6800 mg/kg</td> </tr> </table>	<b>Energia</b>	367kcal /100g 1159kJ /100g	<b>Grassi</b>	0,3g /100g	<i>di cui Acidi grassi saturi</i>	0g /100g	<b>Carboidrati</b>	88,4g /100g	<i>di cui Zuccheri (Lattosio)</i>	88,2g /100g	<b>Fibre</b>	0,5g /100g	<b>Proteine</b>	3,3g /100g	<b>Sale</b>	3,35g	<b>Sali Minerali</b>		K	6700 mg/kg	P	4700 mg/kg	Mg	1400 mg/kg	Ca	6800 mg/kg
<b>Energia</b>	367kcal /100g 1159kJ /100g																										
<b>Grassi</b>	0,3g /100g																										
<i>di cui Acidi grassi saturi</i>	0g /100g																										
<b>Carboidrati</b>	88,4g /100g																										
<i>di cui Zuccheri (Lattosio)</i>	88,2g /100g																										
<b>Fibre</b>	0,5g /100g																										
<b>Proteine</b>	3,3g /100g																										
<b>Sale</b>	3,35g																										
<b>Sali Minerali</b>																											
K	6700 mg/kg																										
P	4700 mg/kg																										
Mg	1400 mg/kg																										
Ca	6800 mg/kg																										
trattamenti cui vengono sottoposti i prodotti durante la lavorazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cromatografia</li> <li>• Filtrazione sterile a membrana</li> <li>• Ultrafiltrazione</li> <li>• Liofilizzazione</li> </ul>																										
modalità di eventuale confezionamento e d'imballaggio	<p><i>A seconda delle richieste del cliente.</i></p> <p><i>Le operazioni di confezionamento avvengono in sale sterili a P negativa ed atmosfera controllata.</i></p>																										
modalità d'immagazzinamento del produttore	<i>Il prodotto deve essere immagazzinato in celle a temperatura controllata fino a un max di 20 °C</i>																										
modalità di conservazione in attesa della vendita	<i>Il prodotto deve essere conservato in celle a temperatura controllata fino a un max di 20 °C</i>																										
modalità d'impiego/destinazione d'uso (ad esempio, se il prodotto deve essere consumato freddo o caldo, ecc)	<i>Ingrediente, materia prima per preparazioni alimentari</i>																										
periodo di conservazione entro il quale il	<i>Il prodotto è da consumarsi preferibilmente entro 3 anni dalla</i>																										

prodotto mantiene le proprie qualità (data di scadenza per il consumo. T.M.C.) tipologia di consumatori	<i>data di produzione. Data di scadenza presente sul prodotto</i>  <i>Il prodotto è adatto a qualsiasi tipo di consumatore ad esclusione di bambini piccoli, donne in gravidanza e persone intolleranti o allergiche a lattosio e derivati del latte</i>
--	--

LB-LYOpharm Srl

Via Galvani, 2 – 39100 Bolzano (BZ) – Italy – Tel. + 39 0471 052 330 – Fax. +39 0471 052 331

P.Iva e Cod. Fiscale 02322250214 - N.Rea – BZ 170840

E-mail: [info@lyopharm.it](mailto:info@lyopharm.it) Web. [www.lyopharm.it](http://www.lyopharm.it)