|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LOTTO** | **N. \_\_\_\_\_\_\_\_\_** | |
| **1)Composizione analitica della formula** |  | |
| Fonte proteica: |  | |
| Sieroproteine (*indicare percentuale %*) |  | |
| Caseina/lattoproteine (*indicare percentuale %*) |  | |
| **2)Composizione analitica della formula** |  | |
| a)Fonte lipidica (*indicare percentuale % nella fascia di riferimento*) |  | |
| MCT > 70% |  | |
| MCT 50-70% |  | |
| MCT <50% |  | |
| b)Presenza di PUFA (*barrare casella di riferimento*) | Sì | No |
| **3)Osmolarità** (*indicare il valore compilando la fascia di riferimento*) |  | |
| <300 mOsm/L |  | |
| 300-450 mOsm/L |  | |
| >450 mOsm/L |  | |
| **4)Presenza di Fibre** *(barrare casella di riferimento)* |  | |
| Solubili 100% | 100% |  |
| Rapporto solubili/insolubili | >3:1 |  |
| Rapporto solubili/insolubili | <3:1 |  |
| **5)Palatabilità** *(indicare il valore compilando la fascia di riferimento)* |  | |
| >4 gusti |  | |
| 2-3 gusti |  | |
| 1 gusto |  | |
| **6)Periodi di validità** *(indicare il valore compilando la fascia di riferimento)* |  | |
| >12mesi |  | |
| <12mesi |  | |
| **7)Range Formati** *(indicare il valore compilando la fascia di riferimento)* |  | |
| >2 |  | |
| Formato unico |  | |
| **8)Impatto ambientale** (*barrare casella di riferimento*) |  | |
| Materiale di confezionamento e processi produttivi a ridotto impatto | Sì |  |
|  | No |  |