

## LATTE SCREMATO IN POLVERE TIPO ROLLER

### Descrizione del prodotto

La polvere di latte scremato viene ottenuta mediante un sistema di essiccamento su cilindri rotanti riscaldati i quali creano delle scaglie di tipo fini o fiocchi a seconda della grandezza desiderata.

### Composizione

Latte scremato disidratato in scaglie tipo fiocchi (roller extragrosso), scaglie fini (roller medio).

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco/Crema.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Scaglie tipo fiocchi o scaglie fini.
<b>Gusto</b>	Tipico di latte senza retrogusti.

CARATTERISTICHE	TIPO EXTRAGROSSO	TIPO FINE	METODO
<b>Chimico-fisiche</b>			
- Valore minimo di proteine	34,5 – 36,5 %	34,5 – 36,5 %	ITSV III 4 et II-10A
- Umidità	< 5 %	< 5 %	NFV04-348
- Materia grassa	< 1 %	< 1 %	ITSV III 3B
- Lattosio	50 - 54%	50 - 54%	Calcolo
- Ceneri	7,2 - 8,2%	7,2 - 8,2%	ITSV III-7 et II-5
- Acido lattico	< 0,15%	< 0,15%	Calcolo
- Densità apparente	250 ± 50 g/L	500 ± 50 g/L	Metodica interna
- Purezza	A/ B	A/B	ITSV III-23
- Inibitori	Assenti	Assenti	COPAN
- Sedimenti	9,0 ml	9,0 ml	Metodica interna
- PH A 10%	6,4 – 6,6	6,4 – 6,6	ITSV III-24
- Aflatossine-Metalli pesanti	Limiti CEE	Limiti CEE	
<b>Microbiologiche</b>			
- Carica mesofila totale	< 40.000 ufc/g	< 40.000 ufc/g	ISO 4833
- Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	ISO 4831
- E. Coli	Assente/g	Assente	ISO 4831
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g	< 50 ufc/g	ISO 7954
- Staphylococcus aureus	Assente/g	Assente	ISO 6888
- Salmonella spp	Assente /25 g	Assente / 25 g	Metodo PCR
- Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	Metodo LRT
<b>Apporto Energetico</b>			
- Valori energetici	Kcal 360/100g kJ 1530/100g	Kcal 354/100g kJ 1480/100g	Calcolo Calcolo

