

LATTE SCREMATO IN POLVERE TIPO GRANULARE GROSSO

Descrizione del prodotto

Polvere ottenuta mediante concentrazione a vuoto ed essiccazione a spruzzo con un flusso di aria calda da latte magro standardizzato. Utilizzando una torre di essiccazione a multiplo effetto (MSD), si ottiene una polvere granulare di tipo granulare grosso.

Composizione

Latte scremato disidratato tipo granulare grosso calibro.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere granulare.
Gusto	Tipico di latte senza retrogusti.

CARATTERISTICHE	VALORI RILEVATI	TOLLERANZA	METODO
<u>Chimico-fisiche</u>			
- Valore minimo di proteine	34 %	≥ 34%	ITSV III 4 et II-10A
- Umidità	4 %	Max. 4%	NFV04-348
- Materia grassa	0,5 %	< 1 %	ITSV III 3B
- Lattosio	52%	≥ 50%	Calcolo
- Ceneri	8,2%	8% ± 0,5	ITSV III-7 et II-5
- Indice di solubilità	99%	Min. 99%	ITSV III-16C
- Densità apparente	390-440 g/L		Metodica interna
- Purezza	Disco B	B maxi	ITSV III-23
- Inibitori	Assenti		COPAN
- Indice WPN	4 mg/g	-1,5/+2	Metodica interna
- Acido Lattico	0.10%	< 0.15%	Metodica interna
- PH A 10%	6,6	+/- 0.1	ITSV III-24
<u>Microbiologiche</u>			
- Carica mesofila totale	< 40.000 ufc/g		ISO 4833
- Coliformi	< 10 ufc/g		ISO 4831
- E. Coli	Assente/g		ISO 4831
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g		ISO 7954
- Staphylococcus aureus	Assente/g		ISO 6888
- Salmonella spp	Assente / 25 g		Metodo PCR
<u>Apporto Energetico</u>			
- Valori energetici	Kcal 360/100g kJ 1530/100g		Calcolo Calcolo

