

## LATTE INTERO CONCENTRATO

### Descrizione del prodotto

Per produrre il latte condensato si utilizza la stessa tecnica del latte evaporato, ottenendo appunto il latte concentrato non zuccherato; mentre al tipo zuccherato viene aggiunto zucchero (saccarosio) nella misura del 45-50% sul prodotto finito.

### Composizione

Latte concentrato zuccherato intero con grassi 8,5-9%.  
Latte concentrato non zuccherato intero con grasso 7,5%.

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco/Crema.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Latte conc. zuccherato: Consistenza semi-liquida (simile al miele) di colore giallognolo. Latte conc. non zuccherato: Consistenza liquida di colore bianco/crema.
<b>Gusto</b>	Latte conc. zuccherato: Molto dolce. Latte conc. non zuccherato: Tipico di latte.
<b>Odore</b>	Gradevole.

CARATTERISTICHE	Latte Concentrato Zuccherato con Grassi 8,5-9 %	CARATTERISTICHE	Latte concentrato NON Zuccherato con Grassi 7,5 %
<b><u>Chimico-fisiche</u></b> - Proteine - Saccarosio - Materia grassa - Residuo secco latte - Acqua - Inibitori - Viscosità - Granulometria cristalli di zucchero - PH A 10% - Pesticidi-Metalli pesanti	8 ± 0,5% 44 ± 1% 8,5-9 % 21,5 ± 0,5 % 25,5 ± 0,5 % Assenti 3000 cp 20 µm 6,2 ± 0,2 Limiti CEE	<b><u>Chimico-fisiche</u></b> - Proteine - Lattosio - Materia grassa - Ceneri - Umidità - pH - Inibitori - Pesticidi-Metalli pesanti	Min. 7 % 10 ± 0,5 % 7,5 ± 0,5 % < 2% < 7,5 % 6,3 ± 0,2 Assenti Limiti CEE
<b><u>Microbiologiche</u></b> - Carica mesofila totale - Coliformi - E. Coli - Muffe e Lieviti - Staphylococcus aureus - Salmonella spp	< 2.000 ufc/g < 10 ufc/g Assente/g < 10 ufc/g Assente /g Assente /25 g	<b><u>Microbiologiche</u></b> - Carica mesofila totale - Coliformi - E. Coli - Muffe e Lieviti - Staphylococcus aureus - Salmonella spp	< 2.000 ufc/g < 10 ufc/g Assente/g < 10 ufc/g Assente /g Assente /25 g
<b><u>Apporto Energetico</u></b> - Valori energetici	Kcal 290/100g kJ 1220/100g	<b><u>Apporto Energetico</u></b> - Valori energetici	Kcal 136/100g kJ 567/100g

### Funzionalità

Utilizzato nella lavorazione di prodotti da forno, biscotti, gelati, creme.

