

LATTE IN POLVERE ARRICCHITO IN MATERIA GRASSA "PANNA IN POLVERE"

Descrizione del prodotto

Latte in polvere arricchito in materia grassa.

Specifiche tecniche

| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | |
|--------------------------------|---|
| Colore | Bianco/Crema. |
| Aspetto | Omogeneo. |
| Texture | Polvere impalpabile. |
| Gusto | Tipico di panna senza alcun retrogusto. |

| CARATTERISTICHE | 42% | 70-75% | METODO |
|-----------------------------|-------------------------------|-------------------------------|----------------------|
| Chimico-fisiche | | | |
| - Valore minimo di proteine | 21% ± 1% | 9% ± 1% | ITSV III 4 et II-10A |
| - Lattosio | 28% ± 1% | 14% ± 1% | Calcolo |
| - Materia grassa | > 42% | 72% - 75% | ITSV III 3B |
| - Ceneri | 5% ± 0,5% | 5% ± 0,5% | ITSV III-7 et II-5 |
| - Umidità | < 3,5% % | < 4% | NFV04-348 |
| - Indice di solubilità | 97% | 97% | ITSV III-16C |
| - Purezza | A | A - B | ITSV III-23 |
| - PH A 10% | 6,5-6,7 | 6,0-6,5 | ITSV III-24 |
| - Inibitori | Assenti | | COPAN |
| - Pesticidi-Metalli pesanti | Limiti CEE | | |
| Microbiologiche | | | |
| - Carica mesofila totale | < 10.000 ufc/ g | < 10.000 ufc/ g | ISO 4833 |
| - Coliformi | < 10 ufc/ g | < 10 ufc/ g | ISO 4831 |
| - E. Coli | Assente/ g | Assente/ g | ISO 4831 |
| - Muffe e Lieviti | < 10 ufc/ g | < 10 ufc/ g | ISO 7954 |
| - Staphylococcus aureus | Assente / g | Assente / g | ISO 6888 |
| - Salmonella spp | Assente / 25 g | Assente / 25 g | Metodo PCR |
| Apporto Energetico | | | |
| - Valori energetici | Kcal 570/100g kJ 2400/100g | Kcal 750/100g kJ 3100/100g | Calcolo Calcolo |

Funzionalità

Diluizione consigliata: 150 g in 850 ml di acqua per ottenere l'equivalente di un litro di panna liquida col 12-13% di grasso (panna al 75%) e col 7-8% di grasso (panna al 42%). Prodotti consigliati nei prodotti gastronomici, dolciari, gelati. Possono sostituire l'uso della panna liquida con dosi bilanciate ma non hanno potere montante ideali per apportare grassi animali nobili ove richiesto.

