

YOGURT IN POLVERE MAGRO

Descrizione del prodotto

Polvere impalpabile di yogurt naturale tal quale.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere impalpabile.
Gusto	Tipico di yogurt fresco senza alcun retrogusto.

CARATTERISTICHE	YOGURT MAGRO	METODO
<u>Chimico-fisiche</u> - Valore minimo di proteine - Lattosio - Materia grassa - Ceneri - Umidità - Indice di solubilità - Densità apparente - Purezza - PH A 10% - Inibitori - Pesticidi-Metalli pesanti	Min. 23% Min. 57% < 2 % Max. 8% < 5,5% 98% 550-700 g/l A 4,8 – 5,2 Assenti Limiti CEE	ITSV III 4 et II-10A Calcolo ITSV III 3B ITSV III-7 et II-5 NFV04-348 ITSV III-16C Metodica interna ITSV III-23 ITSV III-24 COPAN
<u>Microbiologiche</u> - Enterobatteri - E. Coli - Listeria - Staphylococcus aureus - Salmonella spp - Streptococcus thermophilus - Lactobacillus bulgaricus	< 10 ufc/ g Assente/ g Assente / 25 g < 10 ufc/ g Assente / 25 g Max. 10.000.000 ufc/ g Max. 10.000.000 ufc/ g	ISO 4831 ISO 4831 ISO 7954 ISO 6888 Metodo PCR PN-A-86034 PN-A-86034
<u>Apporto Energetico</u> - Valori energetici	Kcal 325/100g kJ 1044/100g	Calcolo Calcolo

Funzionalità

Indicato per gelati e prodotti da forno. Prodotto naturale senza aggiunta di aromi, acidificanti e fermenti lattici .
Diluizione consigliata: **150 g** in **850 ml** di acqua per ottenere l'equivalente di un litro di yogurt liquido.

