

LATTOSIO ALIMENTARE

C₁₂H₂₂O₁₁

Descrizione del prodotto

Il lattosio alimentare è lattosio in polvere, presente in misura non inferiore al 99,0%. Si ottiene dal siero di latte o dal permeato da UF (Ultrafiltrazione), mediante i processi di concentrazione, cristallizzazione, centrifugazione, lavaggio, essiccamento e macinazione.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco-crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere spray o in microgranuli (200/80 mesh) adatto per miscele.
Gusto	Gusto dolce e neutro senza alcun retrogusto.

CARATTERISTICHE	200/80	STANDARD	METODO
Chimico-fisiche			
- Valore minimo di proteine	< 0,3%	< 0,3%	ITSV III 4 et II-10A
- Lattosio	99% ± 0,5%	99,5% ± 0,5%	Calcolo
- Ceneri	< 0,1 %	< 0,3%	ITSV III-7 et II-5
- Umidità	< 0,1 %	< 0,3%	NFV04-348
- Indice di solubilità	99,8%	99,9%	ITSV III-16C
- Densità apparente	650 ± 30 g/l	620 - 660 g/l	Metodica interna
- Purezza	A/B	A/B	ITSV III-23
- PH A 10%	6,6 - 6,8	6,6 ± 0,1	ITSV III-24
- Inibitori	Assenti	Assenti	COPAN
- Pesticidi-Metalli pesanti	Limiti CEE	Limiti CEE	
- P.O.D.	16	16	Calcolo
- P.A.C.	100	100	Calcolo
Microbiologiche			
- Carica mesofila totale	< 1.000 ufc/ g	< 1.000 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 395/100g kJ 1690/100g	Kcal 395/100g kJ 1690/100g	Calcolo Calcolo

Funzionalità

Disaccaride (glucosio + galattosio) presente solo nel latte. Usato in molti alimenti per il suo basso potere dolcificante e per le sue caratteristiche nutrizionali. Si scioglie in acqua tiepida. Tendenzialmente il lattosio resta un carboidrato poco solubile, nei gelati può portare al difetto "sabbiosità" se usato in eccesso.

