



**Лактоза** – дисахарид (глюкоза и галактоза), произведенный из свежей подсырной сыворотки путем выпаривания, кристаллизации и сушки. Лактоза является источником углеводов и обладает большой пищевой ценностью.

**Органолептические показатели:**

Белый или Светло-Желтый, кристаллизованный порошок со сладким вкусом и типичным запахом

Пригорелые частицы: Диск А/Б

**Типичный состав:**

Лактоза Моногидрат: > 97.0 %

Белок: < 0.3 %

Минералы: < 0.3 %

Влажность макс: < 0.8 %

**Физические характеристики:**

Ph: 6.0-7.0

**Микробиологические показатели:**

Общее микробное число: < 10 00 /г

Дрожжи и Плесень: < 50 /г

Э. Коли: отсутствует /г

Энтеробактерии <10 /г

Сальмонелла: отсутствует 25 /г

**Использование:**

Ингредиент для пищевых продуктов

**Упаковка:**

Многослойные бумажные мешки с полиэтиленовым внутренним слоем по 25 кг

**Условия Хранения:**

Хранить в запечатанных мешках в сухом прохладном месте

**Срок годности:**

Минимум 2 года