



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