

Lactose

Description du produit

Lactose alimentaire est produit à partir du petit lait frais par cristallisation d'une solution sur saturée de petit lait et séché en une poudre. Le lactose est concentré, la maîtrise des paramètres temps et température au cours du refroidissement permet une cristallisation dirigée du lactose.

Qualités & Caractéristiques

- Poudre fluide
- Couleur: Blanc
- Goût: Légèrement sucré, doux
- Sans arrière goût

Suggestions d'utilisation

Alimentation infantile	Stabilise les protéines en les protégeant de la dénaturation.
Charcuterie	Une source dans la fermentation d'hydrate de carbone et masque le phosphate produit en arrière goût
Confiserie	Meilleure maîtrise de la coloration
Lait en poudre	Un agent fluidifiant.
Assaisonnements, Soupes, sauces	Exhausteur d'arômes et fixateur de colorants.
Aliments cuits, Aliments pour Micro-ondes	Agent de cuisson, réduit les temps de cuisson.

Le LAIT est notre Métier...

Caractéristiques physiques & chimiques

a-Monohydrate	99.0%-99.5%
Humidité	0.3% maxi
Matière grasse	N/A
Protéines	N/A
Matières minérales	0.3-0.6%
pH (10% Solution)	5.6-6.3
Tailles des particules	60% retenus sur l' écran 80 mesh
Particules brûlées	Disque A (15 Mg)
Couleur	Blanc à blanc teinté
Goût	Doux à légèrement sucré
Coag. Pos. Staphylocoque	10/gram
Produits Interdits/Résidus	Négatif
Pesticide	Négatif

Caractéristiques bactériologiques

Germes totaux	10,000/grams maximum
Coliformes	10/grams
Levures & Moisissures	<100/grams maximum
Listeria	Négatif
Salmonelles	Négatif
Coag. Pos. Staphylocoque Listeria	10/grams
E. Coli	Négatif

Emballage

Emballé dans des sacs papier d'environ 27,7kg(50pounds) multi-plis, avec gaine intérieure polyéthylène.

Livraisons sur palettes non-consignées avec une housse en polyéthylène sont possibles.

Conditions & Durée de conservation

Afin d'assurer une conservation optimale, tenir éloigné de toutes sources d' odeurs parasites et ne pas dépasser 30°C(86°F).

NOTE IMPORTANTE

Notre responsabilité contractuelle consiste à fournir la marchandise selon les spécifications mentionnées ci-dessus ou selon la demande du client. Dans le cas où nous reconnaissons que l'un des éléments décrit est défectueux, et si nous sommes avertis dans un délai convenable, notre garantie se limite au remplacement du produit défectueux. Nous ne sommes pas responsables dans le cas d'une mauvaise utilisation de votre part. L'acheteur doit suivre les règles appliquées dans le pays d'utilisation du produit.