

PRODUCTO INDUSTRIAL

## Lactosa 99

### Descripción

Lactosa es el azúcar de leche obtenido de suero dulce de queso, mediante procedimientos tecnológicos adecuados, con no menos de 98% de lactosa monohidratado.

### Características Organolépticas

Polvo fino blanco crema, de olor y sabor inodoro, levemente dulce.

### Características Físico-Químicas

**Humedad (80°C/2 hs.):** Máximo 0.50%

**Proteínas (N x 6.38):** Máximo 0.50%

**Cenizas (550°C/2 hs.):** Máximo 0.50%

**PH (sol 10%):** Entre 4.5 y 7

**Acidez (ml. Na OH/sol 30%):** Máximo 1.5 ml

### Características Microbiológicas

**Mesófilos aerobios:** Máximo 100 ufc/gr

**Coliformes totales:** Ausente en 1 gr

**Escherichia coli:** ausente en 10 gr

**Hongos y levaduras:** Máximo 100 ufc/gr

**Salmonella:** Ausente en 25 gr

**Staphylococcus aureus:** Ausente en 1 gr

**Enterobacterias totales:** Ausente en 1 gr



Presentación	Vida útil	Conservación	Embalaje
Bolsa x 25 kg.	2 años	Inferior a 30° C	Pallet x 40 bolsas