

Poudre de dérivé lactique partiellement déminéralisé, réenrichi, fabriqué à partir de matières premières sélectionnées. L'optimisation de son goût lacté en fait un produit particulièrement bien adapté à la chocolaterie et à la confiserie. Remplace tout ou partie du lait écrémé dans les produits du type compound (couverture), chocolats lait ou blanc (< 5% contraintes légales), fourrages, masses à glacer, etc...

♦ **CARACTERISTIQUES DU PRODUIT**

Physiques :

- Propreté ADPI	A	maxi B
- Poudre légèrement jaune		
- Odeur neutre		
- Goût lacté		
- Absence de produit toxique et d'agent de conservation		
- Absence de colorant et d'antibiotique		
- Densité tassée		650 +/-50 g/l
- Densité non tassée		550 +/-50 g/l

Chimiques :

- Humidité	max.3.0%
- Matière grasse	1.5 - 2.5%
- Protéines (N x 6.38)	15 - 17%
- Cendres	max. 3%
- Lactose anhydre	75 - 78%
- pH (sol. 10%)	5.8 - 6.3

Bactériologiques :

	n	c	m	M
Germes aérobies mésophiles /g	5	2	5000	10 000
Coliformes/g	5	2	0	10
Levures et Moisissures /g	5	0	100	----
Salmonelles			Absence dans 10 x 50 g	

♦ **METHODES D'ANALYSES**

Les analyses sont effectuées suivant les protocoles utilisés par le Laboratoire Eurosérum. Elles sont disponibles sur demande.

♦ **CONDITIONNEMENT**

- Sacs de 25 kg
- Big-bag (one way) 1000 ou 1250 kg