

LAKTÓZ (Mi)

A laktóz (tejcukor, élelmiszeripari minőség) egy disszacharid (glükóz és galaktóz), amelyet párologtatással és kristályosítással állítanak elő. Táplálkozásfiziológiai szempontból jól emészthető szénhidrát forrás.

Fizikai és szenzoriális tulajdonságok

Halvány sárga kristályos por, kissé édes ízzel és jellemző illattal.

Térfogatsúly:	700 +/- 50 g/l
Égetett szemcsék	Disc A/B
Oldat	enyhén zavaros, más látható szemcsék nélkül (50 g Laktóz/ 250 ml H ₂ O)

Tipikus összetétel

Laktóz monohidrát	99,0 %
Protein (N x 6,38)	0,4 %
Hamu	0,4 %
Víz	0,4 %

Bakteriológia

Összcsíraszám	max. 1.000/ g
Koliszerú csírák	< 10/ g
Élesztő/ penész	< 50/ g
Staph. aureus	neg./ g
Szalmonella	neg./ 25 g

Csomagolás

Többrétegű, műanyag betétes, darabonként nettó 25 kg-os papírzsákban, és „Big Bag”-ben.

Tárolás

Lezárt csomagolásban száraz, hűvös helyen.

Eltarthatóság

A gyártástól számított 3 évig.

AGRONATÚR KFT.

9330 Kapuvár, Ipartelepi u. 9 – Tel./ fax: (00 36) 96- 245- 176
www.agronatur.hu – info@agronatur.hu