

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Загуститель Лактрал (Россия)

Область применения: для загущения и сохранения структуры продукта при изготовлении:

горчицы; молочных соусов, соусов на растительной основе; майонезов различной жирности;

молочных продуктов: йогуртов, кефира, простокваши, других кисломолочных продуктов, сливок,

сметаны; составных молочных продуктов с животными, растительными белками и жирами;

молочных киселей; кондитерских изделий: пудингов, выпечки, наполнителей и начинок для

пирогов, конфет; другой кондитерской продукции, паштетов.

«Лактрал-Ф» - многофункциональный: стабилизатор эмульгатор, структурообразователь,

загуститель на основе смеси молочных и сывороточных белков, молочного сахара.

Органолептические показатели:

Внешний вид и консистенция	Порошкообразная, однородная смесь
Вкус и запах	Молочный, без привкуса и запаха
Цвет	Белый с кремовым оттенком, однородный

Физико-химические показатели:

Массовая доля жира, %, не менее	20,0
Массовая доля белка, %, не менее	26,5
Массовая доля влаги, %, не более	6,0
Индекс растворимости сырого осадка, см ³ , не более	0,4
Кислотность, °Т, не более	21,0

Упаковка: бумажные мешки с полиэтиленовыми вкладышами. Вес нетто 15, 25 кг.

Срок хранения:

- при t от 0 °С до 10 °С и относительной влажности воздуха не выше 85 % - 8 месяцев;
- при t от 11 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % - 3 месяца.