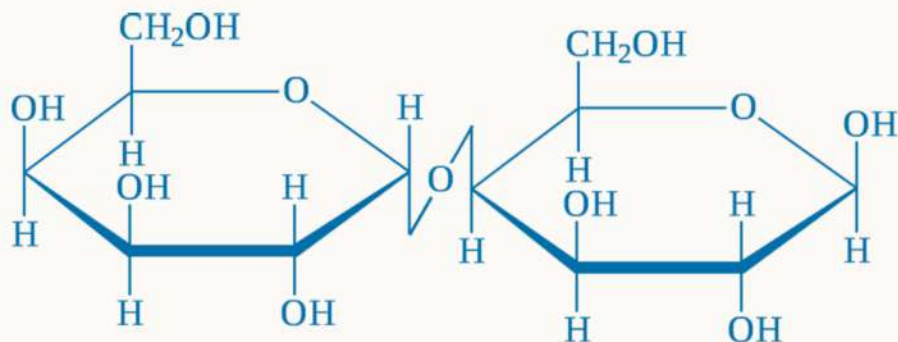


Технический паспорт

Продукт переработки
молока сухой «Лактоза»



УЗЛОВСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ



Описание: продукт переработки молока - молочный сахар (лактоза), полученный из молочного пермеата.

Области применения

- Кондитерское, хлебопекарное производство
- Кремовые начинки для кондитерского производства
- Молочно-консервное производство
- Производство мороженого
- Шоколадное производство
- Сухие сливки
- Бакалейное производство (соусы, супы быстрого приготовления, приправы)
- Производство порошков и смесей для приготовления напитков
- Производство заменителей цельного молока и кормов для сельскохозяйственных животных
- Носитель вкусоароматических добавок
- Пивоваренное производство

Технологические особенности

- Хорошо удерживает вкусы и запахи
- Придает сладковатый вкус и молочный аромат
- Менее сладкий вкус чем у сахарозы, что позволяет использовать продукт в сладких и соленых изделиях
- Действует в качестве усилителя вкуса, благодаря содержанию лактозы и минералов
- Придает румяный цвет выпечке
- Наполнитель, увеличивающий объем порошкообразных продуктов, тем самым снижает сырьевую себестоимость
- Прекрасно смешивается с другими сухими компонентами
- Улучшает кристаллизацию шоколада

Внешний вид: кристаллический
свободно пересыпающийся
порошок



Цвет: от светло-жёлтого
до кремового



$C_{12}H_{22}O_{11}$

Срок годности: 12 месяцев



Вкус и запах: слегка сладковатый,
без постороннего запаха



Физико-химические показатели

Микробиологические показатели

Наименование показателя	Знач	Ср.знач	Наименование показателя	Знач	Ср. Знач
Массовая доля лактозы, %, не менее	84	86	Патогенные, в том числе Сальмонеллы в 25 г	Н/С**	Н/С**
Массовая доля влаги, %, не более	3,0	2,7	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1*10 ⁴	1*10 ⁴
Массовая доля азотистых соединений*, %, не более	0,94	0,78	Плесени, КОЕ/г, не более	100	40
Массовая доля золы, %, не более	9,0	7,0	Дрожжи, КОЕ/г, не более	50	20
Индекс растворимости, см сырого осадка, не более	1,0	0,2	БКГП (колиформы) в 1 г	Н/С**	Н/С**
Активная кислотность, рН (10%-ый раствор)	5,0-7,0	5,9	Стафилококки S. aureus в 1 г	Н/С**	Н/С**

*Низкомолекулярные белки, пептиды, аминокислоты

**Н/С - не содержит

Токсичные элементы (мг/кг) и радионуклиды (Бк/кг), не более:

Наименования показателя	Знач	Наименование показателя	Знач
Свинец, мг/кг	0,3	Цезий - 137, Бк/кг	300
Кадмий, мг/кг	0,02	Стронций - 90, Бк/кг	80
Мышьяк, мг/кг	1,0	Левомецетин (хлорамфеникол), мг/кг	0,0003
Ртуть, мг/кг	0,003	Тетрациклиновая группа, мг/кг	0,01
Гексахлорциклогексан α, β, γ- изомеры), мг/кг	1,25	Стрептомицин, мг/кг	0,2
		Пенициллин, мг/кг	0,004
ДДТ и его метаболиты, мг/кг	1,0	Афлатоксин М1, мг/кг	0,0005
		Меламин, мг/кг, не допускается	<1,0

Продукт изготавливается в соответствии с требованиями, установленными техническим регламентом ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» и правил для предприятий молочной промышленности, утвержденных в установленном порядке, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», требований ТУ 10.51.56-040-61857045-2021 «Продукты переработки молока сухие». Продукт переработки молока сухой «Лактоза» соответствует требованиям вышеперечисленных нормативных документов.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции ООО «УМК» соответствует требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000-2018). Сертификат соответствия № РОСС RU.ИСМ001.СМ02720 выданный органом по сертификации «Центр интегрированных систем менеджмента». Срок действия до 22.02.2026.

Упаковка, транспортировка и хранение

Соответствует требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в части транспортировки и хранения.

Продукт переработки молока сухой «Лактоза» упаковывают в мешки бумажные, многослойные, с мешками-вкладышами пленочными по 25 кг. Транспортирование и хранение продукта осуществляют при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 80%. Продукт переработки молока сухой «Лактоза» хранят упакованным в транспортную тару, уложенную на рейках, решетках, поддонах, в чистых, сухих и хорошо вентилируемых помещениях. Хранение совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом не допускается.