

# Lactosa

## Malla 40 – 60 / 100 / 200



La Lactosa de grado alimenticio se produce al concentrar el suero o permeato para saturar el contenido de lactosa, y después remover y secar los cristales de lactosa. Existen diferentes tipos de lactosa, los cuales se producen a través de procesos especiales de cristalización, molidura, y cernido fraccionado. Estos están clasificados de acuerdo al tamaño de partícula, yendo desde superfina hasta cristales extra gruesos. En todas la variedades, el contenido de lactosa es mayor a 99%, y el contenido de ceniza sulfatado es menor a 0.3%, en una base seca.

### Aplicaciones Típicas

En productos de panadería, confitería, snack, postres congelados, fórmula infantil, alimentos para bebés, mermeladas, conservas, edulcorantes, carnes procesadas, mezclas saladas, sopas, salsas, producción de cerveza, entre otros.

**Vida Útil Típica** 12 meses

### Composición Típica

Lactosa	≥ 99.0%
Ceniza	< 0.3%
Humedad	< 5.5%

### Propiedades Físicas

Color	De blanco a amarillo pálido
Sabor	Ligeramente dulce

	Refinada Malla 40 – 60	Molido Medio Malla 100	Molido Fino Malla 200
Tamaño de Cedazo (malla 40 % retenido)	20.0 ± 10.0	-	-
Tamaño de Cedazo (malla 60 % retenido)	-	21.0 ± 10.0	-
Tamaño de Cedazo (malla 100 % retenido)	-	43.0 ± 20.0	-
Tamaño de Cedazo (malla 140 % retenido)	-	-	15.0 ± 3.0
Tamaño de Cedazo (malla 200 % retenido)	-	62.0 ± 5.0	29.0 ± 4.0

Vitusa Dairy Corp.

110 Charlotte Place, P.O. Box 1095, Englewood Cliffs, NJ 07632 USA  
TEL: 201-569-0800 – FAX: 201-569-0849 – E-mail: email@vitusa.com