



laguilhoat

EDICIÓN: 04

FECHA: 10_2022

LACTOSA

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Preparación enzimática de origen pregástrica obtenida de tejidos caprinos, ovinos y bovinos. La lactosa es un disacárido formado por la unión de una molécula de glucosa y otra de galactosa. Se conoce también como azúcar de la leche.																			
ALÉRGENOS	Contiene leche. Puede contener trazas de huevo.																			
CARACTERÍSTICAS	Polvo de color amarillento con un olor típico y un sabor ligeramente dulce.																			
USOS	<ul style="list-style-type: none">• Panadería, pastelería, industria del chocolate.• Sopas, salsas, carnes y postres.• productos lácteos.• Para especias y aromas.• También puede añadirse a cervezas y vinos para potenciar su dulzor dado que se trata de un azúcar no fermentable.																			
INSTRUCCIONES DE USO	En función del uso destinado.																			
PRESENTACIÓN	Bote de 850g, cubo de 2 kg y bolsa de 2.5 kg																			
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.																			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Se debe conservar a temperatura ambiente en un almacén dónde no toque el sol. Lo más importante es que sea un lugar seco, sin humedad. Debido a la cualidad hidroscofia de la lactosa, si está en un ambiente húmedo puede volverse defectuosa.																			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table border="1"><thead><tr><th colspan="2">INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g</th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor energético (kJ/100g)</td><td>1617KJ</td></tr><tr><td>Valor energético (kcal/100g)</td><td>380</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>0g</td></tr><tr><td><i>de las cuales saturadas</i></td><td>0g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>95g</td></tr><tr><td><i>De las cuales azucares</i></td><td>95g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>0.1g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>0g</td></tr></tbody></table>		INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g		Valor energético (kJ/100g)	1617KJ	Valor energético (kcal/100g)	380	Grasas	0g	<i>de las cuales saturadas</i>	0g	Hidratos de carbono	95g	<i>De las cuales azucares</i>	95g	Proteínas	0.1g	Sal	0g
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g																				
Valor energético (kJ/100g)	1617KJ																			
Valor energético (kcal/100g)	380																			
Grasas	0g																			
<i>de las cuales saturadas</i>	0g																			
Hidratos de carbono	95g																			
<i>De las cuales azucares</i>	95g																			
Proteínas	0.1g																			
Sal	0g																			
ELABORADO POR:	Innovative Cooking S.L. Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M																			

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT

