

2) nella tabella 2 (Specifiche), la voce «Isolato di proteine di siero dolce di latte vaccino» è sostituita dalla seguente:«Nuovo alimento autorizzato

	Specifiche
	Descrizione L'isolato di proteine di siero dolce di latte vaccino è una polvere di colore grigio giallognolo, ottenuta da latte vaccino scremato mediante una serie di procedure di isolamento e purificazione. Caratteristiche/composizione Proteine totali (p/peso del prodotto): ≥ 90 % Lattoferrina (p/peso del prodotto): 25-75 % Lattoperossidasi (p/peso del prodotto): 10-40 % Altre proteine (p/peso del prodotto): ≤ 30 % TGF-β2: 12-18 mg/100 g Umidità: ≤ 6,0 % pH (soluzione al 5 % p/v): 5,5 - 7,6 Lattosio: ≤ 3,0 % Grassi: ≤ 4,5 % Ceneri: ≤ 3,5 % Ferro: ≤ 25 mg/100 g Metalli pesanti Piombo: < 0,1 mg/kg Cadmio: < 0,2 mg/kg Mercurio: < 0,6 mg/kg Arsenico: < 0,1 mg/kg Criteri microbiologici Conta batteri aerobi mesofili: ≤ 10 000 CFU/g Enterobatteriacee: ≤ 10 CFU/g Escherichia coli: negativo/g Stafilococchi coagulasi-positivi: negativo/g Salmonella: negativo/25 g Listeria: negativo/25 g Gronobacter spp.: negativo/25 g Muffe: ≤ 50 CFU/g Lieviti: ≤ 50 CFU/g
Isolato di proteine di siero dolce di latte vaccino	
CFU: unità formanti colonie».	

19CE2353

