

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	Umidità: ≤ 6,0 % (p/p) Ceneri, solfatate: ≤ 0,8 % (p/p) pH (20 °C, soluzione al 5 %): 4,0 - 6,0 Proteine residue: ≤ 0,01 % (p/p) Criteri microbiologici Conteggio in piastra totale dei batteri aerobi mesofili: ≤ 1000 CFU/g <i>Enterobatteriacee</i>: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> sp.: negativo/25 g Lieviti: ≤ 100 CFU/g Muffe: ≤ 100 CFU/g Endotossine residue: ≤ 10 EU/mg CFU: unità formanti colonie; EU: unità di endotossina
(*) 3'-fucosillattosio, 2'-fucosilgalattosio, glucosio, galattosio, mannitolo, sorbitolo, galattitolo, tritoso, allolattosio e altri carboidrati strutturalmente affini.»	

20CE0213

