

LAPTE DE CONSUM

Laptele de consum este produsul obtinut prin pasteurizarea si normalizarea laptelui crud de vaca, conform STAS 143-84.

In cadrul S.C. ARTEGO S.A. se realizeaza urmatoarele tipuri de lapte de consum :

- **Lapte de consum cu 3% grasime**, ambalat in pungi de plastic de 1 L ;
- **Lapte de consum cu 1,8% grasime** , ambalat in pungi de plastic de 1 L si 0,5 L, si in pahare de polipropilena de 200 ml.

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

- ASPECT : lichid omogen, lipsit de impuritati vizibile si de sediment ;
- CONSISTENTA : fluida
- CULOARE : alba, cu nuanta usor galbuie, uniforma ;
- GUST SI MIROS: placut, dulceag, caracteristic laptelui, cu un usor gust de fiert, fara miros si gust strain.

CARACTERISTICI FIZICE SI CHIMICE

- GRASIME : 1,8 sau 3 % \pm 0,1 (functie de sortiment) ;
- ACIDITATE, grade Thörner, max. : 21 ;
- DENSITATE RELATIVA, min. : 1.029 g/cmc ;
- GRAD DE IMPURIFICARE : I ;
- SUBST. USCATA NEGRASA , min. :8,5% ;
- SUBST. PROTEICE, min. : 3,2% ;
- REACTIA DE CONTROL A PASTEURIZARII (prezenta fosfatazei) :
negativa