

EXIGENCES DE COMPOSITION, CARACTERISTIQUES DE QUALITE ET METHODES D'ANALYSE

Paramètres	Teneur et caractéristiques de qualité
Protéines	Minimum 34,0 % sur l'extrait sec non gras
Matières grasses	Maximum 1,00 %
Eau	Maximum 3,5 %
Acidité titrable en millilitres de solution d'hydroxyde de sodium décimale	Maximum 19,5 ml
Lactates	Maximum 150 mg/100 g
Test de la phosphatase	Négative, c'est-à-dire activité phosphatasique ne dépassant pas 350 mU par litre de lait reconstitué
Indice d'insolubilité	Maximum 0,5 ml (24 °C)
Particules brûlées	Maximum 15,0 mg, à savoir au moins disque B
Micro-organismes	Maximum 40 000 UFC par g
Babeurre ⁽¹⁾	Néant ⁽²⁾
Lactosérum présure ⁽³⁾	Néant
Lactosérum acide ⁽³⁾	Néant ⁽⁴⁾ ou maximum 150 mg/100 g ⁽⁵⁾
Goût et odeur	Propre
Apparence	Couleur blanche ou légèrement jaunâtre, absence d'impuretés et de parcelles colorées

(1) On entend par "babeurre" : le sous-produit de la fabrication du beurre, obtenu après barattage ou butyrication de la crème et séparation de la phase grasse solide.

(2) L'absence de babeurre est établie soit par un contrôle sur place de l'atelier de production, effectué au moins une fois par semaine sans notification préalable, soit par l'analyse de laboratoire du produit fini indiquant maximum 69,31 mg de phosphatidyléthanolamine dipalmitoyl (PEDP) par 100 g.

(3) On entend par "lactosérum" : le sous-produit de la fabrication du fromage ou de la caséine par l'action des acides, de la présure et/ou des procédés chimico-physiques.

(4) Lorsque des contrôles sur place sont effectués.

(5) Lorsque la norme ISO 8069 est appliquée.

Les méthodes de référence à utiliser pour l'analyse et l'évaluation de la qualité du lait écrémé en poudre sont définies au règlement d'exécution (UE) n° 2018/150.

Chaque échantillon doit être évalué individuellement. Aucun rééchantillonnage ni aucune réévaluation ne sont autorisés.