

- g) latte scremato concentrato zuccherato, il latte parzialmente disidratato, con aggiunta di saccarosio (zucchero di fabbrica, zucchero bianco o zucchero bianco raffinato) e contenente, in peso, non più dell'1% di materia grassa e non meno del 24% di estratto secco totale ottenuto dal latte.

2. Latte totalmente disidratato:

designa il prodotto solido ottenuto direttamente mediante eliminazione dell'acqua dal latte, dal latte totalmente o parzialmente scremato, dalla crema di latte o da una miscela di tali prodotti ed il cui tenore in acqua è uguale o inferiore al 5 per cento in peso del prodotto finito.

Tipi di latte totalmente disidratato:

- a) latte in polvere ricco di materia grassa o polvere di latte ricco di materia grassa, il latte disidratato contenente, in peso, almeno il 42% di materia grassa;
- b) latte in polvere, latte intero in polvere, polvere di latte o polvere di latte intero, il latte disidratato contenente, in peso, non meno del 26% e meno del 42% di materia grassa;
- c) latte parzialmente scremato in polvere o polvere di latte parzialmente scremato, il latte disidratato contenente, in peso, più dell'1,5% e meno del 26% di materia grassa;
- d) latte scremato in polvere o polvere di latte scremato, il latte disidratato contenente, in peso, al massimo l'1,5% di materia grassa.