

Apreciado Cliente,

Después de varios meses de espera, podemos finalmente darle la gran noticia sobre nuestra **Lactoferrina** procedente de la representada **Morinaga Milk Industry Co. Ltd.**, empresa Japonesa, la cual ha tenido una autorización del a EFSA como **Novel Food (\*)**.



Como ya sabe, llevamos año trabajando codo a codo con Morinaga Milk. Es sin duda, gracias a su esfuerzo y empeño una de nuestras representadas más importante ya que, es capaz de obtener los probióticos más estables conocidos en todo el mercado, haciendo de ella una referencia mundial inigualable en el mundo de los probióticos.

Después de numerosos estudios y años de trabajo, el día 2 de marzo del 2011, Morinaga solicitó a las autoridades competentes de Irlanda introducir en el mercado su Lactoferrina como nuevo ingrediente alimentario.

Tras varias deliberaciones con la EFSA, se llegó a la conclusión que la Lactoferrina Bovina de Morinaga Milk, es segura para los usos propuestos y en los niveles indicados. Por consiguiente, procedió a autorizar su utilización.

Esta Lactoferrina es de origen bovino y es una proteína natural extraída de la leche. Se trata de una glucoproteína de unos 77kDa, compuesta por una sola cadena polipeptídica de 689 aminoácidos, aislada de la leche desnatada por intercambio iónico seguido de ultrafiltración. El proceso de extracción acaba con secado mediante pulverización y eliminación de las partículas grandes, quedando finalmente un color rosa claro, prácticamente inodoro. La Lactoferrina es utilizada como fijadora de hierro añadiéndola a los alimentos.

La designación de tal Lactoferrina autorizada, en el etiquetado de los productos alimenticios que la contengan será « lactoferrina de leche de vaca ».

**(\*) Referencia: Reglamento (CE) nº 258/97**

A continuación le indicamos sus propiedades fisicoquímicas:

Humedad	Menos de 4,5%
Cenizas	Menos de 1,5%
Arsénico	Menos de 2mg/kg
Hierro	Menos de 350mg/kg
Proteínas	Más de 93,0%
De las cuales Lactoferrina Bovina	Más de 95,0%
De las cuales otras proteínas	Menos de 5,0%
pH (Solución al 2%, 20°C)	De 5,2 a 7,2
Solubilidad (solución al 2%, 20°C)	Completa

Los usos de la Lactoferrina Bovina (LFb) autorizados son:

Categoría de alimentos	Niveles máximos de uso de LFb
Preparados para lactantes y preparados de continuación (listos para su consumo)	100mg/100ml
Alimentos a base de leche destinados a niños de corta edad (listos para su consumo)	200mg/100g
Alimentos elaborados a base de cereales (sólidos)	670mg/100g
Alimentos para usos médicos especiales	En función de las necesidades de las personas, hasta 3g/día
Bebidas a base de leche	200mg/100g
Mezclas en polvo para bebidas a base de leche (listas para su consumo)	330mg/100g
Bebidas a base de leche fermentada (incluidas bebidas de yogur)	50mg/100g
Bebidas no alcohólicas	120mg/100g
Productos a base de yogur	80mg/100g
Productos a base de queso	2000mg/100g
Helados	130mg/100g
Pasteles y pastas	1000mg/100g
Caramelos	750mg/100g
Chicles	3000mg/100g