

# PROTEINA CONCENTRADA DE SUERO AL 80% (WPC80)

## DESCRIPCION GENERAL

El concentrado de proteínas del suero lácteo se obtiene al remover suficientes elementos no proteicos de la pasteurización del suero lácteo de tal forma que el producto final contiene menos del 80% de proteínas. El WPC80 se produce a través de procesos de separación de membrana. La acidez puede ajustarse al agregar ingredientes seguros y adecuados.

### Análisis Químico

Proteína	: 80 % Min.
Humedad	: 5 % Max
Minerales	: 6 % Max
Índice de solubilidad:	< 1 ml
Acidez	: 0.15 % Max.
Grasas	: 7 % Min.
Lactosa	: 4.00 % aprox.

### Análisis Microbiológico

Aerobios Mesofilos, viables	: <10.000/g
Salmonella	: Ausencia /25g
Staph. Coagulasa positiva	: < 10
Coliformes	: < 3
Hongos y Levaduras	: < 10

### Análisis Sensorial

Aspecto: Polvo homogéneo.  
 Color : de blanco a crema duro  
 Sabor : Suave, limpio

### Aplicaciones

Se utiliza en panificación, bebidas, quesos, confitería, postres congelados, sustitutos de productos lácteos, formula infantil, carne molida y embutidos, aderezos para ensaladas, salsas, sopas, yogurt, papillas. Productos para Deportistas.

### Packing

Bolsa interna de polietileno y bolsa de papel kraft multilaminada con barrera antihumedad.  
 Peso neto de 25 kg.

### Almacenaje y Manipuleo

Almacenar en un ambiente seco y fresco a temperaturas menores a los 25°C y a una humedad relativa menor al 65%. Úsese en los próximos 12 meses.

