

SUERO DESMINERALIZADO 40%

DESCRIPCION GENERAL

También llamado como Suero Lácteo con reducción de minerales se obtiene al remover una porción de los minerales (cenizas) de la pasteurización del suero lácteo. Es un producto no Higroscopico en polvo de alta solubilidad producido por atomización.

Análisis Químico

Proteína	: 11 % -14%
Humedad	: 4.0 % Max
Minerales	: 1.0 % Min.
Índice de solubilidad:	<0.1 ml
Grasas	: 1.8 % Max.
Lactosa	: 70.0 % Min.
Acidez	: 0.15 Max.

Análisis Microbiológico

Aerobios Mesofilos, viables	: 30.000/g Max.
Salmonella	: Ausencia /25g
Staph. Coagulasa positiva	: Ausencia
Coliformes	: < 10 cfu/g
Hongos y Levaduras	: < 10 / g

Análisis Sensorial

Aspecto:	Polvo fino y homogéneo.
Color	: De crema a crema oscuro
Olor	: Característico
Sabor	: Del suero lácteo menos salado

Aplicaciones

Para los productos lácteos, panadería, confitería y otros alimentos y productos alimenticios (incluidos los preparados para lactantes) como:

- Una fuente económica de sólidos lácteos
- Una alternativa al polvo de suero de leche dulce, contenido mineral / ceniza cuando más bajo y un alto contenido de lactosa se desea por razones nutricionales o sabor
- Una alternativa a la lactosa, cuando un contenido moderado de proteína proporciona agregó ventajas nutricionales o funcionales

Packing

Bolsa interna de polietileno laminado de 100 micras completamente sellado y bolsa de papel kraft multilaminada con barrera antihumedad. Peso neto de 25 kg de producto.

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%. Abierta la bolsa debe tenerse cuidado de sellar el empaque de polietileno para prevenir la captación de humedad.

El tiempo de vida útil es mínimo de 12 meses.



Call Center: (51-1)2611548

Teléfonos: (51-1)3710841 / (51-1) 3710104 / (51-1)3581870

Fax : (51-1)3710335

E-mail: ventas@europharma.com.pe ; ventas.institucional@europharma.com.pe; venta.industrial@europharma.com.pe

Web: www.europharma.com.pe