

Proteína soluble de suero de leche estandarizada para contener 80% de proteína de leche así como aminoácidos. WPC es una fuente de proteína y nutrientes que no es libre de lactosa ni de grasa. Se usa comúnmente como agente emulsionante y gelificante en una gran variedad de aplicaciones principalmente en suplementos alimenticios y alimentos.

ALÉRGENO TIPO: Leche
 ORIGEN: Natural
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
 TERMOESTABILIDAD: Sí, <90 °C

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		FISICOQUÍMICAS		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo Fino	HUMEDAD:	Máx. 7%	HONGOS Y LEVADURAS :	Máx. 10 UFC/g
COLOR:	Blanco- Amarillo Claro	GRASA :	Máx. 8.5%	CUENTA MESOFÍLICOS AEROBIOS:	Máx. 20 000 UFC/g
OLOR:	Lácteo	CENIZAS:	Máx. 5.5%	COLIFORMES TOTALES:	Máx. 10 UFC/g
SABOR:	Lácteo	PROTEÍNA (BASE SECA) (NX6.38):	Mín. 80 %	E. COLI:	Máx. 1 UFC/g
		PH:	5.2-7.25		

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco de 20 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar, humedad y calor directo. Temperatura máxima de 30 °C y Humedad relativa de 75 % HR

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

¡Conocer más!

Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ningún padecimiento o enfermedad.



Todos nuestros ingredientes han sido inspeccionados y aprobados por nuestros lineamientos de calidad con base en ISO22000:2018 así garantizamos la inocuidad en cada uno de ellos.

