

WPI 90

El aislado de proteína de suero es una proteína altamente funcional derivada del suero dulce de leche. Sus propiedades nutrimentales en combinación con su alta solubilidad y su sabor neutro la hacen una buena elección para una variedad de aplicaciones.

ALÉRGENO TIPO: Leche
 ORIGEN: Natural
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
 PORCIÓN: 1 g Proteína/kg peso corporal [NOM-051-SCFI-SSA-2010]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 20000 UFC/g
COLOR:	Crema	SALMONELLA :	Negativo/375g
OLOR Y SABOR:	Característico a lácteo	COLIFORMES:	Máx. 10 UFC/g
		HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g

FISICOQUÍMICAS	
PROTEÍNA (BASE SECA):	Mín. 90%
PH (SOLUCIÓN AL 10%):	5.5-7.3
HUMEDAD:	Máx. 6%
GRASA:	Máx. 2.5%
CENIZAS:	Máx. 5.5%

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Se recomienda almacenarse en temperaturas no mayores a los 27°C y una humedad relativa debajo del 75%

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.



3336122510 - 3322673735 | www.americaalimentos.com

CONFIDENCIAL - La copia, reproducción y distribución total o parcial de este documento, mediante fotocopia, reimpresión, almacenamiento o manipulación de cualquier índole, está prohibida sin el permiso escrito de América Alimentos SA de CV. El acceso a los contenidos del documento, no implica concesión de uso de los indicados derechos.