



## MPI Proteína aislada de Leche 90%

### DESCRIPCIÓN:

Proteína obtenido de leche fresca usando un proceso de ultrafiltración a baja temperatura secado por aspersión.



**INGREDIENTE:** Más ingredientes

**ORIGEN:** Natural

**CÓDIGO:** PRO0026

**VERSIÓN:** 28417

**ALÉRGENO:** No

### CARACTERÍSTICAS:

#### ORGANOLÉPTICAS

Apariencia :	Polvo
Color :	Blanco- Ligero a Crema
Olor :	Limpio e insípido
Sabor :	Limpio e insípido

#### MICROBIOLÓGICAS

Cuenta total :	Máx. 10 000 UFC/g
Mohos y levaduras:	Máx. 100 UFC/g
Coliformes:	Máx. 10 UFC/g

#### DESTACADAS

#### FISICOQUÍMICAS

Humedad :	Máx. 6%
Lactosa :	Máx. 3 %
Partículas quemadas:	Máx. 15 mg
pH (solución al 10%):	6.0-8.0
Proteína N x 6.38 (Base seca):	Mín. 90%

**PORCIÓN RECOMENDADA:** -

**VIDA DE ANAQUEL TOTAL:** 24 meses

**\*PRESENTACIÓN:** Saco de 20 kg

\* La presentacion puede variar por lote o fabricante.

## **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Consérvese bien cerrado en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar, humedad y calor excesivo.

## **\*CERTIFICACIONES:**

\* Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

## **BIBLIOTECA TÉCNICA:**