

GRASA ANHIDRA DE LECHE (AMF)

DESCRIPCION GENERAL

La Grasa Anhidra de Leche es un producto obtenido a partir de la crema de leche estandarizada mediante la eliminación del agua y de los sólidos no grasos. Esta libre de olores, tiene buen sabor y color característico.

Análisis Químico

Grasa láctea : 99.9 %
 Humedad : 0.10 %
 Acido graso no libres: 0.30 % Max
 Acidez Exp. Acido Oleico :0.30 % Max.
 Índice de solubilidad: 0.10 ml
 Ind.RMW (Rejcher Meiss-Woliny): 23-32
 Índice de Iodo :26-40
 Antioxidantes : Ausencia
 Neutralizantes : Ausencia

Análisis Microbiológico

Recuento Total : < 10000 Max
 Salmonella : Ausencia /25g
 Bacterias Lipoliticas x grs : <10 u.c.f/g
 Hongos y Levaduras : < 10 / g

Aplicaciones

- Quesos frescos
- Quesos madurados
- Quesos procesados
- Cremas dulces
- Cremas ácidas
- Cremas batidas
- Bases para helados
- Helados
- Panificación – panetones y otros

Packing

La Grasa Anhidra de Leche es presentada en cilindros de acero de 20 a 210 Kg con tapa sellada, previa inyección de gas inerte (Nitrógeno o Carbón Activado) para evitar la presencia de oxígeno

Almacenaje y Manipuleo

El producto debe ser almacenado en un área fresca (<20° C) y seca, alejada de fuentes de calor y olores, debe evitarse la exposición prolongada a la luz solar. La apropiada ventilación del área de almacenaje ayudará a mantener la vida útil del producto. La Grasa Anhidra de Leche tiene una vida útil mínima de dieciocho meses.



Call Center: (51-1)2611548

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

Fax : (51-1)3710335

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

Web: www.eurofarma.com.pe

Eurofarma "EuroFarma" S.A.