

SUERO DE MANTEQUILLA

DESCRIPCION GENERAL

Producto obtenido de la deshidratación del suero de mantequilla, mediante el proceso de secado por atomización.

Análisis Químico

Proteína	: 30 % Min
Humedad	: 4.0 % Max
Minerales	: 8.00% aprox.
Índice de solubilidad	: <1.00 ml
Acidez	: 0.15 % Max
Grasas	: 10.00% Aprox.

Análisis Microbiológico

Aerobios Mesofilos, viables	: <10.000/g
Salmonella	: Ausencia /25g
Staph. Coagulasa positiva	: <10
Coliformes	: < 3
Hongos y Levaduras	: <10

Análisis Sensorial

Aspecto: Homogéneo libre de grumos
 Color : crema
 Olor : Característico
 Sabor : Característico

Aplicaciones

El suero de mantequilla en polvo tiene muchas aplicaciones allí donde se requieran los salidos de la leche. Bases de formulas infantiles – Productos dietéticos, sopas y salsas – Helados, panificación y chocolates – Elaboración de quesos, pastas , dulces y bebidas alimenticias.

Packing

Bolsa interna de polietileno y bolsa de papel kraft multilaminada con barrera antihumedad.
 Peso neto de 25 kg.

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%. Úsese en los próximos 12 meses.



Eurofarma "EuroFarma" S.A.C.