

SUERO DE LECHE EN POLVO

DESCRIPCION GENERAL

El suero es un producto en polvo de alta solubilidad obtenido por atomización del suero dulce de leche proveniente del queso fresco. El líquido restante rico en vitaminas, minerales, lactosa y proteínas no caseínicas es procesado y secado por atomización. El suero no Higroscópico en polvo ofrece beneficios funcionales, económico sustituto de una porción de sólidos no grasos de leche.

Análisis Químico

Proteína	: 11 % - 14%
Humedad	: 4.5 % Max
Minerales	: 7.5 % Min.
Índice de solubilidad:	1.0 ml Max.
Grasas	: 1.5 % Max.
Lactosa	: 65.0 % Min.
Acidez	: 0.16 Max

Análisis Microbiológico

Aerobios Mesofilos, viables	: 30.000/g Max.
Salmonella	: Ausencia /25g
Staph. Coagulasa positiva	: Ausencia
Coliformes	: <10
Hongos y Levaduras	: <10

Análisis Sensorial

Color	: De blanco a crema
Olor	: Característico
Sabor	: Característico normal del suero lácteo

Aplicaciones

Se usa como ingrediente para bebidas lácteas como extensor de sólidos de leche. En panificación y galletería.

Packing

Bolsa interna de polietileno laminado de 100 micras completamente sellado y bolsa de papel kraft multilaminada con barrera antihumedad. Peso neto de 25 kg de producto.

Almacenaje y Manipuleo

Almacenar en un ambiente seco y fresco a temperaturas menores a los 20°C y a una humedad relativa menor al 65%. Abierta la bolsa debe tenerse cuidado de sellar el empaque de polietileno para prevenir la captación de humedad. El tiempo de vida útil es mínimo de 18 meses.

