

1. DESCRIPCIÓN

El suero en polvo es producido a partir del suero de la fabricación de quesos, el cual ha sido sometido a un proceso de pasteurización, evaporación, cristalización y secado spray; obteniendo un polvo color amarillo crema libre de partículas quemadas.

2. INGREDIENTES

100% Suero de leche obtenido de la fabricación de queso.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ORGANOLÉPTICAS	
Aspecto	Polvo homogéneo, sin aterroramiento.
Sabor	Sabor levemente salado, característico.
Olor	Aroma suave característico.
Color	Amarillo suave.
FÍSICO-QUÍMICAS	
Humedad %	2,60 máx.
Materia grasa %	2,0 máx.
Proteínas %	11,0 min.
Acidez (6%) °Th	3,0 – 14,0
Acidez (polvo) % ác. Láctico	0,45 – 2,0
pH (6%)	6,2 – 7,1
Cenizas %	8,5 máx.
Hidratos de Carbono %	76, 0 min.
Antibióticos	Ausencia
MICROBIOLÓGICAS	
Recuento Aerobios Mesófilos (ufc/g)	≤ 50.000
Coliformes totales (ufc/g)	≤ 20
Staphylococcus aureus (ufc/g)	≤ 100
Bacillus Cereus (ufc/g)	≤ 1000
Salmonella	Ausencia
Listeria Sp.	Ausencia
Coliformes fecales	Ausencia

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	100 gramos
Recuento Aeròbios Mesòfilos (ufc/g)	≤ 50.000
Coliformes totales (ufc/g)	≤ 20
Staphylococcus aureus (ufc/g)	≤ 100
Bacillus Cereus (ufc/g)	≤ 1000
Salmonella	Ausencia
Listeria Sp.	Ausencia
Coliformes fecales	Ausencia
Recuento Aeròbios Mesòfilos (ufc/g)	≤ 50.000
Coliformes totales (ufc/g)	≤ 20
Staphylococcus aureus (ufc/g)	≤ 100
Bacillus Cereus (ufc/g)	≤ 1000
Salmonella	Ausencia

4. APLICACIONES/USOS

Producto indicado para ser usado en forma directa en cualquier alimento de uso humano, incluso en mezclas de polvos. En mezclas industriales que son sometidas a un posterior tratamiento térmico Ej: panificación, pastas secas, manjar, etc.

5. ALÉRGENOS PRESENTES

Lactosa.

6. CONSERVACIÓN

Mantener en lugar fresco, seco y limpio. Una vez abierto el saco, procurar que el producto no quede expuesto al ambiente. Duración de 18 meses desde la fecha de elaboración.

7. PRESENTACIÓN

Sacos de 25 Kg. Envasado primariamente en bolsa de polietileno y secundariamente en bolsa de papel kraft de 2 pliegos.