

SUERO 35% PROTEINA

Suero 35% Proteína, es un producto ideal para balancear formulas alimentarias o suplementación directa, siendo elaborado a partir del suero dulce de leche de bovinos, proveniente de la elaboración de quesos, el cual ha sido sometido a los procesos de pasteurización, concentración por membranas, evaporación y deshidratado spray. Las propiedades de las proteínas agregan al producto un valor nutricional y funcional elevado, posibilitando su aplicación en un amplio segmento de productos.

Ingredientes

Suero de leche.

Alérgenos

Leche y productos derivados.

Origen Animal (Vaca).

Procedencia, Chile.

Características Organolépticas

Color: Uniforme, amarillo suave

Aroma: Puro, característico, sin aromas extraños

Sabor: Dulce a ligeramente salado, característico.

Textura: Polvo fino, granular, característico.

EMPAQUE

En envases de 25 kilos netos: Envase primario (polietileno de 80 micras), termosellado y envase secundario, saco de Papel Kraft de 2 pliegos. Sellado final del saco costurado con hilo.

ALMACENAMIENTO

Mantener en un lugar fresco y seco. No almacenar directamente sobre el piso y mantener alejado de la luz solar y de aromas intensos.

VIDA ÚTIL

12 meses a partir de la fecha de elaboración, manteniendo las condiciones de almacenamiento indicadas.

USOS

Producto de uso industrial. Se utiliza como materia prima para la formulación de productos alimenticios, confitería, panadería, lácteos. No recomendado para grupos vulnerables (intolerantes a la leche y productos derivados, embarazadas, lactantes y tercera edad).

METODO DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA

La distribución y entrega de nuestros productos se realiza a través FIFO, en camiones cortinadas de hasta 25 toneladas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	100 g
Energía (Kcal)	385,0
Proteínas (g)	34,0
Grasa Total (g)	2,0
Grasas saturadas (g)	1,36
Grasas poliinsaturadas (g)	0,06
Grasas monoinsaturadas (g)	0,58
Hidratos de carbono disponibles (g)	73,4
Azúcares totales (g)	48,2
Colesterol (mg)	23,8
Sodio (mg)	850

• Todas las partidas son acompañadas por Certificados de Análisis.

CALIDAD MICROBIOLÓGICA

ANÁLISIS	UNIDAD	LÍMITES
Rec. Aerobios Mesófilos	UFC/g	<10.000
Coliformes Totales	NMP/g	< 10
Bacillus cereus	UFC/g	< 100
Staphylococcus aureus	UFC/g	< 10
Salmonella spp. en 25 g.	A/P	Ausencia

• Valores de acuerdo con artículos 173 del Reglamento Sanitario de los Alimentos.