

# SUERO DULCE EN POLVO

El suero dulce en polvo es producido a partir de sueros líquidos provenientes de la elaboración de quesos, el cual es sometido a procesos de pasteurización, evaporación, cristalización y deshidratado spray. El proceso de cristalización permite obtener un producto con mucho menos higroscopicidad lo que facilita su manipulación en los procesos industriales donde es utilizado.

## 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

16 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)                      | 362,0 |
| Proteínas (g)                       | 11,0  |
| Grasa Total (g)                     | 2,00  |
| 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)                          | 800   |

• 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.