

## LACTOSUERO SWP

### DESCRIPCIÓN:

Suero en polvo para aplicaciones en la industria alimentaria.

Suero fresco obtenido del cuajo de la producción de queso.

Polvo suelto, homogéneo, que fluye libremente y no se apelmaza. Se aceptan leves aglomeraciones. Los bloques deben desmoronarse fácilmente cuando se presionan con un dedo.

Color blanco a crema claro, homogéneo.

Olor típico del suero en polvo sin regusto ni olores extraños. Sabor dulce y ligeramente salado con regusto de pasteurización.

### CARACTERÍSTICAS

GRASAS	Máx. 1,25 %
PROTEÍNA	Mín. 11 %
CENIZA	Máx. 8 %
HUMEDAD	Máx. 4 %
ACIDEZ (SH)	Máx. 7
PH	Mín. 6
LACTOSA	Mín. 75 %
RECUENTO TOTAL EN PLACA	< 50,000 t
SALMONELA	Ausencia/25 g
STAPH. AUREUS	< 10/g
ENTEROBACTERIACEAE	< 10/g
LEVADURA	< 100/g
HONGOS	< 100/g
PARTÍCULAS QUEMADAS	Disco A/B

\*Estos datos no representan, en ningún caso, especificaciones técnicas de producto

### APLICACIONES

Apto para la industria alimentaria.

## LACTOSUERO SWP

### PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

LACTOSUERO SWP se presenta en bolsas de papel de 25 Kg (4 capas con z insertos de polietileno), big bags de peso máximo 1000 Kg o pallets de 1000 Kg retractilados.

LACTOSUERO SWP se conserva en buenas condiciones durante 18 meses en su envase de origen, protegido de la luz solar y a temperatura inferior a 20 °C.

### REGLAMENTACIÓN

LACTOSUERO SWP tiene un contenido en metales pesados, aflatoxinas M1 y pesticidas de acuerdo a las leyes aplicables.

LACTOSUERO SWP contiene los siguientes alérgenos: lactosa, proteína láctea.

LACTOSUERO SWP no contiene ni proviene de organismos modificados genéticamente (GMO).

### VALOR NUTRICIONAL EN 100 G DE PRODUCTO

VALOR ENERGÉTICO	1510 KJ / 361 Kcal
PROTEÍNA	11,5 g
CARBOHIDRATOS	76,5 g
GRASAS	0,95 g

### HIGIENE Y SEGURIDAD

Utilizar en lugares ventilados, no fumar ni acercarse a llamas o focos de calor, evitando el contacto prolongado con la piel, la respiración del polvo y las proyecciones en los ojos.

Para más información, solicitar manual de seguridad de producto.