

PRODUCTO: SUERO DULCE EN POLVO"USO INDUSTRIAL" "DRY SWEET WHEY"

PRESENTACIÓN: 25 Kg

## **REQUISITOS FISICO-QUIMICOS**

REQUISITOS	PARAMETROS	
	min.	máx.
HUMEDAD (%)		4,0
GRASA (%)		1,5
PROTEINAS (%)	11	
CENIZAS (%)		8,0
ACIDEZ (g ácido láctico/100g)		2,3
pH (Solución al 10%)		6,5

## **REQUISITOS MICROBIOLOGICOS:**

REQUISITOS	PARAMETROS	
	min.	máx.
AEROBIOS MESOFILOS (ufc/g)		1,0 x 10
COLIFORMES (NMP/g)	3	7
COLIFORMES FECALES (NMP/g)	<3	
HONGOS (ufc/g)		5 x10 <sup>2</sup>
SALMONELLA (ausente en 25)	Ausente	



## **REQUISITOS ORGANOLEPTICOS:**

CARACTERISTICA	PARAMETROS
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, EXCENTO DE OLORES EXTRAÑOS A LA NATURALEZA DEL MISMO.
COLOR	BLANCO AMARILLENTO HOMOGENEO CARACTERISTICO DEL MISMO
SABOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, EXCENTO DE SABORES EXTRAÑOS AL MISMO.
APARIENCIA	POLVO DE GRANULOMETRIA FINA. EXCENTO DE GRUMUS COMPACTOS Y DE PARTICULAS QUEMADAS VISIBLES Y MATERIAS EXTRAÑAS.

**DESCRIPCION DEL PRODUCTO**: Es un producto que se obtiene por la eliminación casi total del agua de constitución del suero de leche proveniente de la elaboración de quesos.

**USOS**: Como materia prima en la elaboración de diferentes tipos de alimentos.

TIPO DE ENVASE: Bolsas de papel multipliego y bolsa de polietileno en su parte interna..

VIDA UTIL: 2 AÑOS desde la fecha de producción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Debe almacenarse en un lugar seco y fresco sobre paletas.

