

SUERO EN POLVO D40



DEFINICIÓN

PRODUCTO OBTENIDO POR CONCENTRACIÓN Y DESHIDRATACIÓN POR PROCESO ADECUADO DE SUERO DE QUESO LÍQUIDO RESULTANTE DE LA COAGULACIÓN DE LA LECHE TRAS LA SEPARACIÓN Y PENSADO DEL COÁGULO.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CONSISTENCIA Y TEXTURA	Polvo sin presencia de aglomerados que no se desintegran con leve presión. Libre de partículas oscuras y de materiales extraños. Soluble en agua tibia
COLOR	Blanco a amarillo uniforme (46Y86/166 y 41Y83/214 del PANTON de AKZO Nobel NV)
OLOR Y SABOR	Sabor salado- dulzón. Olor característico; libre de olores extraños. Láctico suave.
ALÉRGENOS	Contiene proteína de leche.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

GRASA DE LECHE (G/100G)	Máx 2,0
PROTEÍNAS DE LECHE (G/100G)	Min. 11,0
HUMEDAD (G/100G)	Máx 4,5
CENIZAS (500-550°C) (G/100G)	Máx 5,2
LACTOSA ANHIDRA (G/100G)	Máx 80,0
ACIDEZ TITULABLE (G AC LÁCTICO/100G)	Máx 2,2
ÍNDICE INSOLUBILIDAD (ML)	Máx 1,0
PARTÍCULAS QUEMADAS (DISCO)	Máx B
PH	Min. 6,3 – Máx 6,8

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS AEROBIOS MESÓFILOS	8000 ufc/g
COLIFORMES TOTALES 30°C	10 ufc/g
COLIFORMES A 45°C	3 ufc/g
STAPHYLOCOCCUS COAGULASA POSITIVA	Ausencia en 25g
SALMONELLA (/25G)	Ausencia en 25g
BACILLUS CEREUS	Máx. 100 ufc/g

DEMINERALISED WHEY POWDER 40% (D40)

DEFINITIONS

PRODUCT OBTAINED BY THE CONCENTRATION AND DEHYDRATION OF CHEESE SERUM RESULTING OF THE COAGULATION OF THE MILK AFTER THE SEPARATION AND THE COMPRESSION OF LUMPS

TECHNICAL SPECIFICATIONS

ASPECT AND TEXTURE	Powder without lumps that do not become disintegrated with slight pressure. Free of dark particles and of strange materials. Soluble in lukewarm water
COLOR	From White to uniform yellow
SMELL AND FLAVOR	Salty – Sweet flavor. Typical smell; free of strange smells.
ALLERGENS	Contains milk proteins
FAT (G/100G)	Max 2,0
PROTEIN (G/100G)	Min. 11,0
MOISTURE (G/100G)	Max 4,5
(500-550°C) (G/100G)	Max 5,2
ANHYDROUS LACTOSE (G/100G)	Max 80,0
TITRATABLE ACIDITY (G AC LÁCTICO/100G)	Max 2,2
INSOLUBILITY (ML)	Max 1,0
BURNED PARTICLES (DISCO)	Max B
PH	Min. 6,3 – Max 6,8
MESOPHILIC AEROBIC BACTERIA	8000 ufc/g
COLIFORMS 30°C	10 ufc/g
COLIFORMS A 45°C	3 ufc/g
COAGULASE-POSITIVE STAPHYLOCOCCUS	Absence in 25g
SALMONELLA (/25G)	Absence in 25g
BACILLUS CEREUS	Max. 100 ufc/g