

MPI PROTEINA AISLADA DE LECHE 90%

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: PRO0026
VERSIÓN: 20021

Proteína obtenido de leche fresca usando un proceso de ultrafiltración a baja temperatura secado por aspersión.

ALÉRGENO TIPO: Leche
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: -

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA :	Polvo	CUENTA TOTAL :	Máx. 10 000 UFC/g
COLOR :	Blanco- Ligero a Crema	MOHOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
OLOR :	Limpio e insípido	COLIFORMES:	Máx. 10 UFC/g
SABOR :	Limpio e insípido		

FISICOQUÍMICAS	
HUMEDAD :	Máx. 6%
LACTOSA :	Máx. 3 %
PARTÍCULAS QUEMADAS:	Máx. 15 mg
PH (SOLUCIÓN AL 10%):	6.0-8.0
PROTEÍNA N X 6.38 (BASE SECA):	Mín. 90%

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco de 20 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura de Máx. 30 °C y de Humedad Máx. 75% HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Este producto es Higroscópico NO, y Fotosensible NO.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

¡Conocer más!



Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ningún padecimiento o enfermedad.



Todos nuestros ingredientes han sido inspeccionados y aprobados por nuestros lineamientos de calidad con base en **ISO22000:2018** así garantizamos la inocuidad en cada uno de ellos.



3336122510 - 3322673735 | www.americaalimentos.com

CONFIDENCIAL - La copia, reproducción y distribución total o parcial de este documento, mediante fotocopia, reimpresión, almacenamiento o manipulación de cualquier índole, está prohibida sin el permiso escrito de América Alimentos SA de CV. El acceso a los contenidos del documento, no implica concesión de uso de los indicados derechos.