

MPI Proteína aislada de Leche 90%

HOJA TÉCNICA / PROTEÍNAS / 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

APARIENCIA	Polvo
COLOR	Blanco- Ligero a Crema
OLOR	Limpio e insípido
SABOR	Limpio e insípido

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL	Máx. 10 000 UFC/g
MOHOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
COLIFORMES	Máx. 10 UFC/g

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.

Todos nuestros ingredientes han sido evaluados y aprobados por nuestros lineamientos de inocuidad basados en ISO 22000:2018, así garantizamos BPM (GMP) en cada uno.

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

Los derechos de propiedad intelectual del contenido de las páginas web, su diseño gráfico y códigos, son titularidad de América Alimentos SA de CV y, por tanto, queda prohibida su reproducción, distribución, comunicación pública, transformación o cualquier otra actividad que se pueda realizar con los contenidos de esta página web.