

WPC 80 INST

HOJA TÉCNICA / PROTEÍNAS / CÓDIGO PR00009 / VERSIÓN 20326

Ingrediente rico en proteína de alta calidad y rápida absorción, obtenido a partir del suero de la leche, altamente utilizado en alimentos y suplementos alimenticios para productos terminados que sirven como fuente de proteínas. Contiene mín. 80% de proteína concentrada.

ALÉRGENO TIPO: Leche

Puede contener trazas de: Soya

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: 1 g/Kg de peso corporal [NOM-051-SCFI-SSA1-2010]

Características

SENSORIALES

APARIENCIA:	Polvo Fino
COLOR:	Blanco- Amarillo Claro
OLOR:	Lácteo
SABOR:	Lácteo

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA MESOFÍLICOS AEROBIOS:	Máx. 20 000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
COLIFORMES TOTALES:	Máx. 10 UFC/g
E. COLI:	Máx. 10 UFC/g

FISICOQUÍMICAS

PROTEÍNA (BASE SECA NX6.38):	Mín. 80%
PH:	5.0 - 7.25
HUMEDAD:	Máx. 8.0%
GRASA:	Máx. 10.0%
CENIZAS:	Máx. 6.0%

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	Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 30 °C y Humedad relativa de 75 % HR

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 padecimiento.

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.