

## SUERO DE QUESO DE OLEOMARGARINA CON 26%

(SECADO MÉTODO SPRAY)

### DESCRIPCIÓN:

**CÓDIGO:** ESP-CAL-09

**USO INDUSTRIAL EXCLUSIVO.**

**LACTOYER GRAS 26** es un polvo uniforme, sin grumos, de color blanco amarillento. El suero de queso con agregado de grasa bovina es secado por método spray, previa higienización, pasteurización y estandarización del contenido mineral por nanofiltración.

**INGREDIENTES:** Suero de Queso Dulce, Grasa Bovina Refinada. EMU: INS 471.

### APLICACIONES:

Panadería, bebidas, galletas, tortas, bombones, confitería, cremas, pasteles, salsas, sopas, helados.



### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

PH	6 - 7
MATERIA GRASA	Min 26%
PROTEÍNAS	Mín 8 %
HUMEDAD	Máx 4 %
CENIZAS	Máx 5 %
LACTOSA	Mín 54 %
ACIDEZ (SOL AL 10 %)	Máx 18 D
PARTÍCULAS QUEMADAS	Disco A- B

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RTO. AEROBIOS MESÓFILOS	<100000 UFC/g
ENTEROBACTERIAS	<10 UFC/g
ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVA	<10 UFC/g
SALMONELLA SPP	Ausencia en 25 g

#### CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

FLUIDEZ	MUY BUENA
COMPACTACIÓN	MUY BUENA
SOLUBILIDAD	99 %

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo uniforme sin grumos
COLOR	Blanco-amarillento
OLOR	Característico, sin aromas extraños
SABOR	Característico lacteo, Ligeramente dulce

#### CONTAMINANTES

PARTÍCULAS EXTRAÑAS	Ausencia
ARSÉNICO	0,05 mg/kg
PLOMO	0,02 mg/kg
CADMIO	0,05 mg/kg
RESIDUOS PLAGUICIDAS Y PESTICIDAS	Artíc 556 inc 13 del CAA

CAA: CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porción 25g (4 cucharadas soperas)			
	CANTIDAD POR 100g	CANTIDAD POR PORCIÓN	% VD(*)
VALOR ENERGÉTICO (KCAL=KJ)	482=2016	121=504	3
CARBOHIDRATOS (G), DE LOS CUALES:	54	14	5
AZÚCARES TOTALES (G)	54	14	-
AZÚCARES AÑADIDOS (G)	0	0	-
PROTEÍNAS (G)	8	2.0	3
GRASAS TOTALES (G), DE LOS CUALES:	26	6.5	12
GRASAS SATURADAS (G)	13	3.3	15
GRASAS TRANS (G)	1.6	0.4	-
FIBRA ALIMENTARIA (G)	0	0	0
SODIO (MG)	250	63	3

\* % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

## PRESENTACIÓN Y PACKAGING:

- Bolsas de papel kraf con bolsa interna de polietileno de 25 kg.
- Bigbag de rafia con polietileno hasta 1000 kg.



## VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

- 12 meses a partir de la fecha de elaboración.
- Conservar en lugar fresco, seco, ventilado y al abrigo de la luz solar.



Declaración de alérgenos  
CONTIENE DERIVADOS DE LECHE  
PUEDE CONTENER DERIVADOS DE SOJA

REGISTROS OFICIALES  
RNE: 21-093543 - RNPA: 21-104564  
S-I- 03571



### Administración Esperanza:

Zeballos 714 (3080)  
Esperanza, Santa Fe, Argentina  
Tel/Fax: 54 (0)3496 425474 / 475 / 476



### Planta Industrial Esperanza:

1 de Mayo 3300 (3080)  
Esperanza, Santa Fe, Argentina  
Tel/Fax: 54 (0)3496 424450 / 426606



### Planta Industrial Capitán Bermúdez:

3 de Febrero 2606 (2154)  
Capitán Bermúdez, Santa Fe, Argentina  
Tel/Fax: 54 (0)341 4781474 / 1475

