

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 FISICOQUÍMICAS

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 SENSORIALES

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

FLUIDEZ	MUY BUENA
COMPACTACIÓN	MUY BUENA
SOLUBILIDAD	99 %

➤ INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CANTIDAD POR 100g	CANTIDAD POR PORCIÓN	% VD(*)
Porción 25g (4 cucharadas soperas)			
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	-
PROTÉINAS (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

