

SUERO DE QUESO PARCIALMENTE DESMINERALIZADO EN POLVO (SECADO MÉTODO SPRAY)

DESCRIPCIÓN:

LACTOYER PDM® es un polvo uniforme, sin grumos, de color blanco amarillento. Productos obtenido de la deshidratación del suero de queso por método de secado spray, previa higienización, pasteurización y estandarización del contenido mineral por nanofiltración.

Ingredientes:

Suero de queso parcialmente desmineralizado.

APLICACIONES:

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



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

PH	6 -7,5
MATERIA GRASA	Máx 2%
PROTEÍNAS	Mín 11 %
HUMEDAD	Máx 4 %
CENIZAS	Máx 6 %
LACTOSA	Mín 74 %
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)	358=1519	90=380	3
CARBOHIDRATOS (G), DE LOS CUALES:	74	19	6
AZÚCARES TOTALES (G)	74	19	-
AZÚCARES AÑADIDOS (G)	0	0	-
PROTEÍNAS (G)	11	2,8	4
GRASAS TOTALES (G), DE LOS CUALES:	2	0,5	1
GRASAS SATURADAS (G)	1,2	0,3	1
GRASAS TRANS (G)	0	0	-
FIBRA ALIMENTARIA (G)	0	0	0
SODIO (MG)	400	100	4

* % 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

- 24 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: 21-097491
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

