

SUERO DE LECHE PARCIALMENTE DESMINERALIZADO 40%

PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre del producto: Suero de Queso en Polvo Parcialmente Desmineralizado 40%

País de origen: Argentina

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Este ingrediente conserva un alto contenido de lactosa y proteínas, lo que lo hace ideal para aplicaciones tanto en la industria alimentaria como en nutrición animal. Su perfil nutricional balanceado, junto con su excelente solubilidad, lo convierten en un componente funcional muy versátil.

COMPOSICION QUIMICA

Parámetro	Resultado	Límite Especificado
Grasas (%)	1.80%	Máx. 2.00%
Proteínas (%)	12.50%	Mín. 12.00%
Hidratos de Carbono (%)	71.00%	Mín. 70.00%
Cenizas (%)	5.20%	Máx. 5.50%
Humedad (%)	4.30%	Máx. 4.50%
pH	6.00	Mín. 5.80
Acidez (°D)	18.0	Máx. 20.0 °D
Ácido Láctico (%)	0.30%	Máx. 0.35%

USOS COMUNES

- industria alimentaria:** para fórmulas lácteas, helados, productos de panadería, chocolates, salsas y bebidas.
- nutrición animal:** como fuente de proteínas y energía para alimentos balanceados.
- productos dietéticos:** por su contenido proteico y bajo nivel de grasa.

BENEFICIOS DEL PRODUCTO

Buena **fuentes de lactosa y proteínas**.
Fácil digestión y **alta biodisponibilidad** de nutrientes.
Mejora la **textura y sabor** de productos alimenticios.
Aporta **solubilidad y estabilidad** en mezclas líquidas.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en lugar **fresco, seco y ventilado**.
Temperatura ideal: **entre 15 °C y 25 °C**.
Mantener el envase **cerrado herméticamente** y protegido de la humedad.
No exponer a **luz solar directa** ni a olores fuertes.

PRESENTACIÓN

Empaque original	Dispensación
BULTO X25	KILO