



ESPECIFICACIÓN

CASEINATO SÓDICO HCC

CARACTERÍSTICAS

Humedad	Máximo 9.0%
Proteína	Mínimo 88.0%
Materia grasa	Máximo 2.0%
Lactosa	0.4%
PH (10%) y 8	Entre 6

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Microorganismos aeróbios mesófilos	< 25.000/g
Coliformes	Negativo en 0.1g
Staphilococcus	Negativo en 0.01g
Salmonella	Negativo en 800 g
Levaduras y mohos	<50/g

Observaciones:

Vida del producto 18 meses desde la fecha de fabricación almacenados en los envases originales en lugar seco fresco y al abrigo de la luz.