



ESPECIFICACIÓN SUERO LACTEO

Denominación: Suero lácteo en polvo
Color: Crema blanco
Sabor y olor: Olor y sabor agradable

CARACTERISTICAS

Humedad	Entre 2% y 5%
Grasas	Entre 0.1% y 4%
Acidez	Entre 12 y 22 °D
Proteínas	Entre 11% y 16%
Lactosa	Entre 66% y 72%
pH	Entre 6 y 7
Cenizas	Entre 7% y 9.5%
Solubilidad	Máx 1ml
Hierro	10 ppm max
Plomo	0.020 mg/kg max
Cobre	1.5 ppm max

MICROBIOLOGIA

Recuento total	No más de 50000 ufc/gr
Salmonela	Ausencia
Coliformes	10 ufc/gr max
Mohos y Levaduras	No más de 1000 ufc/gr

Este producto cumple con los criterios de pureza establecidos en la Legislación Europea.