

WPC 80 INST

Ingrediente rico en proteína de alta calidad y rápida absorción, obtenido a partir del suero de la leche, altamente utilizado en alimentos y suplementos alimenticios para productos terminados que sirven como fuente de proteínas. Contiene mín. 80% de proteína concentrada.

ALÉRGENO TIPO: Leche
 ORIGEN: Natural
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
 PORCIÓN: 1 g/Kg de peso corporal [NOM-051-SCFI-SSA1-2010]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo Fino	CUENTA MESOFÍLICOS AEROBIOS:	Máx. 20 000 UFC/g
COLOR:	Blanco- Amarillo Claro	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
OLOR:	Lácteo	COLIFORMES TOTALES:	Máx. 10 UFC/g
SABOR:	Lácteo	E. COLI:	Máx. 10 UFC/g
FISICOQUÍMICAS			
PROTEÍNA (BASE SECA NX6.38):			Mín. 80%
PH:			5.0 - 7.25%
HUMEDAD:			Máx. 8.0%
GRASA:			Máx. 10.0%
CENIZAS:			Máx. 6.0%

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco de 20 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar, humedad y calor directo. Temperatura máxima de 30 °C y Humedad relativa de 75 % HR

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.



Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ningún padecimiento o enfermedad.



Todos nuestros ingredientes han sido inspeccionados y aprobados por nuestros lineamientos de calidad con base en **ISO22000:2018** así garantizamos la inocuidad en cada uno de ellos.

