

SOLIDOS DE MANTEQUILLA

RENY MILK

FICHA TECNICA

SOLIDOS DE MANTEQUILLA

Los sólidos de mantequilla RENY MILK son obtenidos de la concentración de mantequilla, en el Estado de Durango.

Es ideal para la fabricación de helados, bases para helados, chocolates, dulces de leche, suplementos alimenticios, bebidas y malteadas.

ESPECIFICACIONES:

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO:

ASPECTO	POLVO FINO
COLOR	CREMA PÁLIDO
SABOR	LACTEO CARACTERISTICO
OLOR	LACTEO CARACTERISTICO

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

DETERMINACIÓN	UNIDAD	PARAMETRO
RECuento DE PLACA AERIBIA	ufc / g	<10.000
COLIFORMES	ufc / g	<10
SALMONELA		NO DETECTADO

ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS:

HUMEDAD	4.0% MAX
pH (SOL 10%)	5.8 MIN
ACIDEZ	14-16° D MAX
GRASA BUTIRICA	6.0% MIN
MINERALES	23.7 %
PROTEINA	29 % MIN
LACTOSA	46.0 % MAX
ANTIBIÓTICOS	NEG

PRESENTACIÓN:

Saco de 25 kg, papel kraft tricapa con bolsa interna de polietileno.

ALMACENAJE:

Conserve en un lugar limpio y fresco, libre de humedad.

CADUCIDAD:

12 meses

