Концентрат сывороточного белка 80%

Концентрат сывороточного белка 80% – растворимый концентрат сывороточного белка, изготовленный из свежей сыворотки путем ультрафильтрации и сушки.

Органолептические показатели:

Порошок от белого до слабо-кремового цвета, свободно растворимый с типичным вкусом
Пригорелые частицы: Диск А/Б

Типичный состав:

Лактоза Моногидрат:	5 %
Белок:	80 %
Минералы:	3 %
Влажность:	5 %
Жир:	5 %

Физические характеристики:

Ph: 6.0-7.0

Микробиологические показатели:

Общее микробное число:	< 50000	/г
Дрожжи и Плесень:	< 50	/г
Колиформы	< 10	/г
Сальмонелла:	отсутствует 25	/г

Использование:

Ингредиент для пищевых продуктов

Упаковка:

Многослойные бумажные мешки с полиэтиленовым внутренним слоем по 20-25 кг

Условия Хранения:

Хранить в запечатанных мешках в сухом прохладном месте

Срок годности:

Минимум 2 года

Компания МОЛ, Россия, Санкт-Петербург,
Тел: 8 (812) 272-78-12; Факс: 8 (812) 273-37-48; web: www.molcompany.ru; e-mail: info@molcompany.ru