

SUERO DE LECHE

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	Suero de leche polvo tipo 40
FECHA DE REVISIÓN	20 07 2024

1. DESCRIPCIÓN

Producto obtenido por concentración y deshidratación por proceso adecuado de suero de queso líquido resultante de la coagulación de la leche tras la separación y pensado del coágulo.

2. APLICACIONES

Para la industria alimentaria, el suero procedente de la leche constituye una fuente de proteínas que otorga múltiples propiedades a una amplia gama de alimentos. También es una excelente materia prima para obtener diferentes productos a nivel tecnológico o como medio de formulación en procesos fermentativos.

3. PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Apariencia	Polvo amarillo uniforme, sin presencia de aglomerados que no se desintegran con leve presión. Libre de partículas oscuras y de materiales extraños. Soluble en agua tibia.
Olor y sabor	Sabor salado- dulzón. Olor característico; libre de olores extraño. Láctico suave.
Alérgenos	Contiene proteína de leche.

4. PROPIEDADES FÍSICO QUÍMICAS

Grasa de leche (g/100g)	Máx 2,0
Proteínas de leche (g/100g)	Min. 11,0 8
Humedad (g/100g)	Máx 4,5
Cenizas (500-550°C) (g/100g)	Máx 5,2
Lactosa anhidra (g/100g)	Máx 80,0
Acidez titulable (g ac láctico/100g)	Máx 2,2
Índice insolubilidad (ml)	Máx 1,0
Partículas quemadas (disco) ph	Máx B Min. 6,3 – Máx 6,8

WWW.MCKENNAGROUP.CO

La información contenida aquí es una recopilación de los datos de la ficha técnica de nuestro proveedor.

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de la porción: 25 gr	
Valor energético	78 kcal
Grasa total	0.325 g
Grasas saturadas	0.2 g
Grasa Trans	0.025 g
Carbohidratos	16.8 g
Proteína	3.56 g
Minerales	
• Calcio	180 mg
• Hierro	0.3 mg
• Magnesio	39 mg
• Fosforo	213 mg
• Sodio	270 mg
• Selenio	6 mcg
Aminoácidos	
• L Alanina	135 mg
• L Arginina	84 mg
• L Cisteína	57 mg
• L Glicina	63 mg
• L Histidina	57 mg
• L Isoleucina	162 mg
• L leucina	267 mg
• L prolina	177 mg
• L Tirosina	81 mg
• L treonina	183 mg
• L Triptofano	45 mg
• L Valina	156 mg
Vitaminas	
• Vitamina A	1.8 mcg
• Riboflavina B2	0.6 mg
• Niacinamida B3	0.3 mg
• Vitamina B5	1.2 mg
• Vitamina B12	1.2 mg

6. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos aerobios mesófilos	8000 ufc/g
Coliformes totales 30°C	10 ufc/g
Coliformes a 45°C	3 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	Ausencia en 25g
Salmonella (/25g)	Ausencia en 25g
Bacillus cereus	Máx. 100 ufc/g

WWW.MCKENNAGROUP.CO

La información contenida aquí es una recopilación de los datos de la ficha técnica de nuestro proveedor.

Nota: *El producto cumple con el estándar USP.*

7. ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Se recomienda guardar en envases bien cerrados en un lugar fresco y seco, alejado de la luz, el calor y la humedad. No caduca, sin embargo, se recomienda consumir preferentemente durante los primeros 24 meses a partir de su fecha de fabricación.