

# SUERO DE LECHE

## FICHA TÉCNICA



<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	Suero de leche polvo tipo 40
<b>FECHA DE REVISIÓN</b>	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

<b>Apariencia</b>	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.
<b>Olor y sabor</b>	Sabor salado- dulzón. Olor característico; libre de olores extraño. Láctico suave.
<b>Alérgenos</b>	Contiene proteína de leche.

### 4. PROPIEDADES FÍSICO QUÍMICAS

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

[WWW.MCKENNAGROUP.CO](http://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
<b>Minerales</b>	
• Calcio	180 mg
• Hierro	0.3 mg
• Magnesio	39 mg
• Fosforo	213 mg
• Sodio	270 mg
• Selenio	6 mcg
<b>Aminoácidos</b>	
• 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
<b>Vitaminas</b>	
• 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.