

PROB 80

IDENTIFICACIÓN

Producto PROB 80

DESCRIPCIÓN

Formulación en polvo de alta calidad, compuesta principalmente de proteína láctea. Soluble en agua caliente. Fuente rica en aminoácidos esenciales y no esenciales como Acido Glutámico y Leucina. Contiene Lactosa y soya.

APLICACIONES

Este producto es funcional en productos de panadería, nutrición deportiva, suplementos nutricionales, preparados para lactantes, barritas de proteínas, mezclas secas, confitería, postres congelados y aplicaciones en bebidas.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Estándar
Apariencia	Polvo, Libre, Fluido, Homogéneo
Olor	Característica
Color	Blanco a crema
Humedad	7 % max
pH (Solución 10%)	10 max
Cenizas	5 % max
Proteína (PDB)	80 % min
Grasa	10 % max
Carbohidratos	10 % max

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Estándar
Coliformes	10 CFU/g max
E. Coli	Negativo
Listeria Monocytogenes	Negativo

ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Los productos lácteos secos pueden absorber olores y humedad. Por lo tanto, es esencial una protección adecuada. La caducidad es de 2 años a partir de la fecha de fabricación. La vida útil aumentará en condiciones ideales de almacenamiento, que incluyen temperaturas inferiores a 20oC, humedad relativa inferior al 65% y un entorno libre de olores. Evite condiciones de almacenamiento inferiores a las ideales.

El producto no debe exponerse a olores fuertes directos.

Fecha de revisión: 09/06/2026