

CASEINATO DE SODIO

Descripción del producto

El **caseinato de sodio** se obtiene de leche fresca descremada y pasteurizada por coagulación ácida, neutralización y secado. El proceso de manufactura asegura una calidad organoléptica y microbiológica muy valuable.

Cualidades y Características

- Fuente de nutrición
- Disponible en grado Kosher (O.U.D.)
- Secada por trituración
- Color blanco
- Sabor neutro típico de las proteínas lácteas

Usos sugeridos

Panificación	Controla el proceso de la formación de la masa en productos fermentados por levaduras. Dispersión uniforme de grasas, mejora el valor nutricional de las harinas, cereales y sus productos.
Confitería	Control de la cristalización por retención de agua.
Cárnicos	Emulsificación de grasa. Ligar agua, adhesión y
firmeza.Cremas para café	Emulsificación, coloración y sabor.
Nutrición	Ingesta de proteínas.
Dietas	Enriquecimiento proteico en farmacéuticos, desde alimentos para bebés hasta geriátricos y productos dietéticos.
Vinos	Se utiliza como coagulante y clarificante.
Helados	Emulsificación y estabilización de malteadas y bases para bebidas. Estabilizante en helados dietéticos bajos en calorías y altos en nutrientes. Aumenta la vida de anaquel y minimiza el encogimiento del helado

MiLK is Our Business...

Especificaciones físicas y químicas

		Método Analítico
Humedad	6% max	IDF100B/1991
Proteína (N x 6.38) en base seca	92% min.	IDF 92/1979
Proteína	86% min.	IDF 92/1979
Grasa	1.5% +/- 0.50	IDF127 A/1988
Ceniza	4.50% +/- 0.50	IDF 90/1979
PH (Solución al 5%)	6.8+/-0.2	IDF 115 A/1989
Densidad	0.40% min	Nilema litre
Prueba de filtración	B	IDF 107/1982
Sodio	1.20%+/-0.20	Absorción atómica

Especificaciones microbiológicas

		Método analítico
Cuenta total/g	20,000 max	IDF 100B/1991
Coliformes en 0.1g	Negativo	IDF 73 A/1985
Hongos y levaduras/g	100 max	IDF 94 B/1990
Salmonella/375 g	Negativo	FDA BAM/1995
Staphylococcus Coagulasa +/-g	Negativo	IDF 60B/1990
Listeria/25g	Negativo	NFV 08-028-1/1997

Empaque

Bolsas de papel kraft multicapa con separador de polietileno, entregadas en pallets no retornables, películas de polietileno para los pallets son opcionales. Bolsas grandes bajo pedido, no retornables.

Almacenamiento y vida de anaquel

Para asegurar el mejor almacenaje se requieren las siguientes condiciones:

Temperatura:	+5°C-25°C
Humedad:	<65% Humedad Relativa
Vida de anaquel	24 meses.

Nota Importante

Nuestra responsabilidad consiste en proveer bienes que cumplan con las especificaciones mencionadas, o con los requerimientos específicos de los clientes. En caso de no cumplir las especificaciones, en conciencia nuestra y notificados a tiempo, nuestra garantía se limitara a el reemplazo del producto defectuoso. Nuestro compromiso no puede vincularnos en caso de mala utilización de nuestro producto. El comprador debe seguir las normas que apliquen en el país donde se use el producto.