

Caséinate de Sodium

Description du produit

Caséinate de Sodium est obtenu à partir de lait écrémé frais et pasteurisé, par coagulation acide de la caséine, neutralisation et séchage. La technologie appliquée confère à ce produit des qualités organoleptiques et microbiologiques très appréciables.

Qualités & Caractéristiques

- Très bonne qualité nutritionnelle
- Cacher, disponible sur demande
- Attrition dried
- Couleur: Blanche
- Goût: Neutre, typique des protéines de lait

Suggestions d'utilisation

Boulangerie	Contrôle de la levée des pâtes dans les produits de boulangerie.. Uniformise la répartition des matières grasses. Améliore la valeur nutritive des farines, céréales et autres produits à cuire.
Confiserie	Contrôle de cristallisation par la rétention d'eau.
Viandes	Emulsionnement des matières grasses, adhésion et fermeté.
Blanchisseur à café	Emulsionnement, coloration et saveur.
Produits Nutritionnels	Apport de protéines
Diététique	Enrichissement en protéines pour les produits pharmaceutiques, les produits d'alimentation infantile, gériatriques et diététiques.
Vins	Agit comme un coagulant et clarifie..
Crèmes glacées	S'utilise comme stabilisant dans les glaces sans sucres. Il est de plus peu calorique et riche en nutriments. Améliore la conservation et diminue les pertes en eau.

Le LAIT est notre Métier...

Caractéristiques physiques & chimiques

		<u>METHODE ANALYTIQUE</u>
Humidité	6% maxi	IDF 78C/1991
Protéines sur sec	92% mini	ISO 5549/1978
Protéines	86% mini	IDF 92/1979
Matière grasse	1.50% +/- 0.50	IDF 127A/1988
Matières minérales	4.50% +/- 0.50	IDF 90/1979
pH (Solution à 5%)	6.8 +/- 0.20	IDF 115 A/1989
Densité	0.40% mini	NILEMA
Epreuve de filtration	Disque B	IDF 107/1982
Sodium	1.20% +/- 0.20	ABSORPTION ATOMIQUE

Caractéristiques bactériologiques

		<u>METHODE ANALYTIQUE</u>
Germes totaux /g	20,000 maxi	IDF 100B/1991
Coliformes dans 0.1g	Absence	IDF 73A/1985
Levures & Moisissures /g	100 max	IDF 94B/1990
Salmonelles /375g	Absence	FDA BAM/1995
Staphylocoque Coagulant +/-g	Absence	IDF 60B/1990
Listeria /25g	Absence	NFV 08-028-1/1997

Emballage

Sacs de 25kg, papier kraft multi-plis, doublés polyéthylène.

Livraisons sur palettes non-consignées avec une housse en polyéthylène sont possibles

SUR DEMANDE: BIG BAGS, non consignés.

Stockage & Durée de conservation

Afin d'assurer une conservation optimale, il est recommandé de maintenir les conditions suivantes:

Température:	+5°C à +25°C
Humidité:	<65° HR
Durée de conservation:	24 mois

NOTE IMPORTANTE

Notre responsabilité contractuelle consiste à fournir la marchandise selon les spécifications mentionnées ci-dessus ou selon la demande du client. Dans le cas où nous reconnaissons que l'un des éléments décrit est défectueux, et si nous sommes avertis dans un délai convenable, notre garantie se limite au remplacement du produit défectueux. Nous ne sommes pas responsables dans le cas d'une mauvaise utilisation de votre part. L'acheteur doit suivre les règles appliquées dans le pays d'utilisation du produit.