



# Concentré de protéines de lait à 80%

Alimentaire

## Description du produit

Le **Concentré de protéines de lait à 80%** est obtenu en séparant les éléments pas suffisamment protéiniques du lactosérum pasteurisé, ainsi, le produit fini contient plus de 80% de protéines. **Le concentré de protéines de lait à 80%** est produit à partir de techniques de séparations physiques comme la filtration précipitation et la dialyse. L'acidité peut être ajustée en ajoutant des ingrédients au pH qui convient.

## Qualités & Caractéristiques

- Couleur: Blanc à crème
- Sans morceau
- Goût: Neutre
- Poudre fluide
- Non- hygrosopique
- Riche en protéine

## Suggestions d'utilisation

Cuisson	Améliore la rétention d'eau, et donne un gateau ayant moins tendance à sécher..
Confection	Grand rôle émulsifiant; épaissit.
Boulangerie	A la chaleur, tue les bactéries, c'est un produit laitier solide qui permet de faire lever et épaissir le pain.
Fromages fondus	Aide à la dispersion du lait.
Produits pulvérulents	Moins cher que les autres agents épaississants, et il est très approprié aux sauces de salade crémeuses.
Sauces de salade et que les autres assaisonnements stabilisants.	Une declarartion d'ingredient plus rassurante substituts de matiere grasse, emulsifiants ou Moins cher que les autres agents épaississants, il convient aux sauces de salade crémeuses.

## Le LAIT est notre Métier...

402 Industrial Drive  
Wapakoneta, OH 45895  
(419) 738-5293  
(419) 738-6883-FAX

1 888 LACTALIS  
(1 888 522-8254)  
www.liusa.com  
sales@liusa.com

U.S. West Coast, Mexico,  
and South America  
(909) 548-0106  
(909) 548-0401-FAX

## Caractéristiques physiques & chimiques

		<u>METHODE ANALYTIQUE</u>
Humidité	5% maxi	ISO 5500
Protéines (N x 6.38) sur sec	88% mini	ISO5549/1978
Matière grasse	6% maxi	IDF 9 C/1987
Lactose	6% maxi	ENZYMATIC BOEHRINGER
Cendres	4.0% maxi	ISO 5545/1985
pH (Solution à 5%)	6.0-7.5	ISO 5546

## Caractéristiques Bactériologiques

	<u>m</u>	<u>M</u>	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>METHODE ANALYTIQUE</u>
Salmonelles /25g			_____	neg	FDA BAM/1984

## Analyse

Protéines indigestes, Min (Nx6.38)	75%
Lactose	6%
Matière grasse	6%
Cendre	4%
Humidité	5%
Salmonelles	Negatif
SPC	<30,000/g
pH	6.0-7.5

## Profile type des acides aminés

	Dans poudre (g/100 grams)	% dansProtéine (g/100 grams)
Alanine	3.06	4.05
Arginine	2.80	3.71
Acide Aspartic	8.16	10.81

## Emballage

Sacs de 20kg(44,092lbs), papier kraft avec gaine en poly-éthylène

## Conditions & Durée de conservation

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

Température: 32°C maxi (90°F maxi)

Durée de conservation: 12 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.