



SUERO DE QUESO EN POLVO PARCIALMENTE DESMINERALIZADO

Descripción

Producto que se obtiene por deshidratación (sistema spray) del suero proveniente de la elaboración del queso, previa pasteurización.

Es un polvo uniforme, sin grumos, de color blanco amarillento, de sabor salado-dulzón, agradable.

Ingredientes

Suero de queso. **CONTIENE DERIVADOS DE LECHE.**

Elaboración

El suero proveniente de la elaboración de quesos es pasteurizado y, mediante membranas de nanofiltración, se separan gran parte de las sales minerales. Luego es concentrado hasta aproximadamente 55% de sólidos, en evaporador de triple efecto y de película descendente.

El suero concentrado es enfriado y almacenado en tanques para la cristalización de la lactosa. Una vez terminado el proceso de cristalización, es bombeado a la cámara de secado, en la cual es atomizado por un disco rotativo (sistema spray) y secado por aire sanitario caliente). Las partículas de suero deshidratadas pasan a un vibrofluidificador en donde terminan de acondicionarse en tamaño y humedad.

Luego son envasadas y palletizadas por sistema automático en bolsas multilaminadas de papel Kraft y almacenadas en depósitos hasta el momento de su disposición.

Denominación completa

Suero de queso parcialmente desmineralizado en polvo. Uso Industrial Alimentario. Libre de Gluten.



Características organolépticas

Color	Uniforme, blanco amarillento.
Olor	Típico, no rancio, no ácido, no a sebo
Sabor	Salado, levemente dulce
Apariencia	Polvo homogéneo, sin terrones

Características físico-químicas

Humedad	máx. 5,0 % (% m/m)
Materia grasa	max. 12,0 % (% m/m)
Proteínas	min. 7,0 % (% m/m)
Hidratos de carbono	min. 61,0 % p/p
Sales minerales (cenizas)	máx. 7,0 % p/p
Ácido Láctico	máx. 3,5 % p/p

Requisitos microbiológicos

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Método de análisis
Aeróbios mesófilos viables/g	n=5; c=2; m=30.000; M=100.000	ISO 4833-1:2013 / AOAC método oficial 986.33
Enterobacterias /g	n=5 ;c=0; m=10	ISO 21528-2:2004 / AOAC Método Oficial de Análisis OMA 2003.01
Staphylococcus aureus coag. (+)/g	n=5; c=1; m=10; M=100	ISO 6888-3:2003 (rev. 2017) ICMSF / AOAC método oficial 2003.08
Salmonella spp/25g	n=5; c=0; m=0	ISO 6579:02

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1995



Administración y ventas

Pieres 1635 (C1440CSQ)

C.A.B.A. Argentina.

Atención al consumidor:

WSP 11-2870-9337

clientes@vacalin.com

vacalin.com

Planta industrial

Ruta 54 km 8 (B1911XAA)

Bmé. Bavio, Pdo. de Magdalena,

Pcia. de Buenos Aires, Argentina.

Tel/fax: (54 0221) 4911765

Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción de 26 g = 3 cucharadas soperas

	Cantidad por Porción	Cantidad cada 100 gr	% VD por porción (*)
Valor Energético	96 kcal / 403 kJ	358 kcal / 1499 kJ	5
Carbohidratos	20 g	75 g	4
Azúcares totales	20 g	75 g	-
Azúcares agregados	0 g	0 g	-
Proteínas	3,9 g	15 g	5
Grasas Totales	0 g	0 g	0
Grasas Saturadas	0 g	0 g	0
Grasas Trans	0 g	0 g	-
Colesterol	0 mg	0 mg	-
Fibra alimentaria	0 g	0 g	0
Sodio	70 mg	269 mg	3

(*)Valores diarios para la República Argentina con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Condiciones de almacenamiento, vida útil y reconstitución

Recomendaciones de conservación y uso

Conservar el envase cerrado, en ambiente fresco, seco y oscuro (entre 15 y 20 °C).

Una vez abierto el envase, utilizar utensilios limpios y secos para su manipulación.

Vida útil

Respetando las condiciones de almacenamiento y no presentando signos de daño o deterioro, se ha establecido la vida útil del suero en polvo en 12 meses.

Presentaciones

Bolsa de papel Kraft, (trilaminada) con bolsa interna de polietileno, de 25 kg de capacidad.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Papel Kraft	25 kg	12 meses



Administración y ventas

Pieres 1635 (C1440CSQ)
C.A.B.A. Argentina.
Atención al consumidor:
WSP 11-2870-9337
clientes@vacalin.com
vacalin.com

Planta industrial

Ruta 54 km 8 (B1911XAA)
Bmé. Bavio, Pdo. de Magdalena,
Pcia. de Buenos Aires, Argentina.
Tel/fax: (54 0221) 4911765