

 <p>Proteínas Especiales S.A. de C.V.</p>	NOMBRE DEL PRODUCTO	
ESPECIFICACIÓN INDIVIDUAL	<p><b>PROSET</b> (caseína modificada)</p>	<p>Fecha de emisión: <b>02/OCTUBRE/2019</b></p>

**1. DESCRIPCIÓN**  
Caseína alterna de bajo costo, que es térmicamente estable, no sedimenta, comportamiento de caseína a los análisis oficiales (ácido acético), pasa la electroforesis capilar (CIAD), es soluble en agua tibia.

**2. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS**

DETERMINACIÓN	Límites aceptable/unidad
HUMEDAD (%)	7.00 MAX
UNIDADES DE pH	6.5-8.5
PROTEÍNA (%)	90.00 MIN
CENIZAS (%)	6.50 MAX

**3. CARACTERÍSTICAS ORGANÓLEPTICAS**

Es un polvo fino homogéneo con sabor neutro y de coloración ligeramente amarilla

**4. USO**

**Recomendación máxima:**  
Leche 4.5 g/l  
Producto lácteo: 3.5 g/l  
Producto lácteo combinado: 2.5 g/l

**5. PRESENTACIÓN.- Sacos con 20 kg de producto.**