

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