

 <p>Proteínas Especiales S.A. de C.V.</p>	NOMBRE DEL PRODUCTO	
ESPECIFICACIÓN INDIVIDUAL	CONCENTRADO DE PROTEÍNA DE SUERO (WPC80)	Fecha de emisión: 02/OCTUBRE/2019

1. DESCRIPCIÓN
 Concentrado de proteína de suero 80% de proteína. Se obtiene al eliminar la proteína sérica en el suero lácteo dulce mediante ultrafiltración. El producto resultante se seca por aspersion para producir un polvo que fluye libremente con alta dispersabilidad.

2. CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS

DETERMINACIÓN	Límites aceptable/unidad
HUMEDAD (%)	6.50 MAX
UNIDADES DE pH	5.5-6.5
PROTEÍNA (%)	80.00 MIN
GRASA (%)	8.00 MAX

3. CARACTERÍSTICAS ORGANÓLEPTICAS

Es un polvo fino homogéneo de color crema a ligeramente amarillo, de sabor limpio característico.

4. USO
 En suplementos alimenticios, en fórmulas lácteas, etc. como una fuente de proteína

5. PRESENTACIÓN.- Sacos con 15-20 kg de producto.