



## ESPECIFICACIONES DE AISLADO DE PROTEINA DE SUERO WPI

CÓDIGO

APLICACIÓN: 04 OCTUBRE 2016  
 VERSIÓN: 1  
 No. REVISIÓN: 0  
 VIGENCIA: 04 OCTUBRE 2018  
 PÁGINA: 1 de 1  
  
 ELEMENTO: N/A

1. **DESCRIPCION:** El aislado de proteína de suero, se obtiene removiendo suficientes constituyentes no proteicos de la leche pasteurizado y descremado, para que el producto seco terminado contenga no menos de 89.5 % de proteína. El WPI proporciona un valor nutritivo excepcional para una amplia gama de aplicaciones.
2. **INGREDIENTES:** Suero pasteurizado de queso.
3. **ALERGENOS:** Producto derivado de la leche.
4. **ESPECIFICACIONES:**

PARAMETROS SENSORIALES	
Aspecto	Polvo fino, libre de grumos y material extraño.
Color	Blanco a crema.
Sabor	Característico lácteo, limpio.
Olor	Sin olor.
Materia extraña	Libre de materia extraña.
PARAMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	
Proteína % (base seca)	89.5 mín.
Grasa %	4.0 máx.
Humedad %	6.5 máx.
Cenizas %	3.5 máx.
Lactosa %	2.0 máx.
Acidez (10 % Sólidos)	16.0 máx.
pH (10 % Sólidos)	5.5 – 7.0
Densidad aparente g/mL	0.30 mín.
Partícula Quemada mg/g (ADPI)	< 15.0 mg/25 g
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	
Cuenta Estándar UFC/g	30,000 máx.
Coliformes UFC/g	< 10
Hongos y levaduras UFC/ g	< 100
Salmonella en 375 g	ausente
L. monocytogenes en 25 g	ausente
E.coli UFC/g	ausente
Estafilococos (coagulasa positiva)	ausente
VIDA UTIL	
Vida Útil	24 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.
Almacenaje	Lugar fresco con una temperatura de 15 – 30°C y 65% máximo de humedad relativa.
Empaque	En saco de papel kraft multicapas con bolsa interna de polietileno. Contenido Neto 20 Kg (44.09 lb.)
CERTIFICACIONES	
Certificación	KOSHER UO
Certificación	HALAL IFANCA
Certificación	HACCP EQA
ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	
Se tiene un estricto control durante la fabricación, la cual es monitoreada en todo el proceso.	
El producto final es muestreado y analizado con parámetros fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales utilizando métodos reconocidos internacionalmente.	
Se tiene cuidado especial en su almacenaje para que el producto no sufra alteraciones.	