

PROTEINE ISOLATE DEL SIERO WPI 90

Descrizione del prodotto

Proteine isolate del siero ottenute mediante processo di filtrazione che ne consente la concentrazione in forma altamente pura, l'aggiunta della lecitina di girasole rende il prodotto altamente solubile.

Per le sue caratteristiche le wpi possono essere impiegate in un'ampia gamma di applicazioni: bevande ready-to-drink, gelati e frozen yogurt, carne/surimi, zuppe/salse, semilavorati in polvere, prodotti destinati alla nutrizione sportiva.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco-crema uniforme.
Aspetto	Omogeneo
Texture	Polvere scorrevole
Gusto	Lieve sentore di latte, senza retrogusti anomali

CARATTERISTICHE	WPI 90
<u>Chimico-fisiche</u> - Flavour - Proteine (N x 6,38) (base secca) - Materia grassa - Ceneri - Umidità - Purezza	Lieve, senza retrogusti anomali Min. 90% Max. 5% Max. 8% Max. 7% Max. B
<u>Microbiologiche</u> - Carica aerobica totale - Muffe e lieviti - Coliformi - <i>Salmonella</i> - <i>E. coli</i> - <i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 40.000 ufc/g ≤ 100 ufc/g < 10 ufc/g Assente/25g < 10 ufc/g < 10 ufc/g
<u>Valori nutrizionali medi/100g</u> - Energia - Proteine - Carboidrati di cui zuccheri - Grassi di cui saturi - Fibre - Sale	378 kcal/1589 kJ 86 g 1,5 g 1,5 g 2 g 1 g 0 g 0,55 g

