

Description Isolat de caséine micellaire native à 85% de protéines sur matière sèche en poudre.

Applications PROMILK® 852 B est utilisé dans une large gamme d'applications pour l'enrichissement en protéines ou pour ses fonctionnalités.

Bénéfices PROMILK® 852 B peut être utilisé pour enrichir en protéines ou pour augmenter le rendement, améliorer la texture et les propriétés émulsifiantes.

Spécifications techniques

Physiques-Organoleptiques	Valeur typique	Valeur garantie	Méthode d'analyse
Aspect	Poudre fine homogène		Méthode interne
Couleur	Blanc crème		Méthode interne
Goût et odeur	Légèrement lacté		Méthode interne
Propreté	A	A-B	ADMI
pH		6.8 - 7.2	Méthode interne
Acidité	0.15 %		ADMI

Chimiques

Humidité totale	5 %	≤ 6 %	FIL 26A / V04-348
Protéines totales	81.5 %		ISO 8968
Protéines sur matière sèche	86 %	> 85 %	par calcul
Micelles de caséine / protéines	92 %		Adapté à partir d'ISO 17997
Lipides totaux	1.5 %	≤ 2.5 %	ISO 1736
Glucides totaux	4 %		par différence
(dont) Sucres	4 %		par différence
Lactose	4 %		par différence
Cendres totales	8 %	≤ 9 %	V04-208

Microbiologiques

Germes totaux	10 000 / g	≤ 50 000 / g	ISO 4833
Levures - Moisissures	≤ 10 / g	≤ 30 / g	ISO 6611
Entérobactéries	Absence / 0.1 g	Absence / 0.1 g	ISO 21528
E. coli	Absence / g	Absence / g	ISO 7251
Salmonelles	Absence / 50 g	Absence / 50 g	ISO 6579
Clostridium perfringens	Absence / g	Absence / g	ISO 7937
Staphylocoques coagulase +	Absence / g	Absence / g	ISO 6888

Nutritionnelles

Energie pour 100g	356 kcal - 1509 kJ
-------------------	--------------------

Conditionnement et stockage

Conditionnement :
20 kg : sacs kraft multiplis, enveloppe polyéthylène intérieure
DLUO :
18 mois à conserver dans un local frais et sec.

Assurance qualité

Allergènes : Lait et produits à base de lait (y compris lactose)

OGM : N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003.

Régimes spécifiques : Kashner, halal

Réglementation

Code douanier (CE) : 35.04.00.10.00

Suggestion d'étiquetage : Protéines de lait

09 Octo. 2024

En l'absence de spécifications particulières, cette fiche technique tient lieu de cahier des charges.