

PRODUCTO INDUSTRIAL

## Concentrado de Proteínas de Leche por Ultrafiltración (MPC)

### Descripción

Es el resultado de secado spray del concentrado por ultrafiltración de las proteínas totales de leche descremada fresca.

### MPC

UF 42 - UF 56 - UF 75 - UF 80.

### Características Organolépticas

Polvo fino blanco crema, sabor a leche sin olores o sabores extraños.



Presentación	Vida útil	Conservación	Embalaje
Bolsa x 20 kg.	12 meses	Inferior a 18° C Humedad máx. 65%	1 Bolsa

[Milkaut S.A.](#)

Rivadavia 1984, S3009AXP Franck, Pcia. de Santa Fe, Rep. Argentina. Tel.: (+54) 0342 4501200 / Fax: (+54) 0342 4501224 / [www.milkaut.com.ar](http://www.milkaut.com.ar)

PRODUCTO INDUSTRIAL

## Concentrado de Proteínas de Suero de Leche (WPC)

### Descripción

Es el producto obtenido a partir de concentrado de ultra filtración de suero dulce de queso, concentrado y secado mediante procedimientos tecnológicos adecuados.

### WPC

80% - 50% - 40% - 35%.

### Características Organolépticas

Polvo fino blanco y débilmente amarillo, de olor y sabor característicos.



Presentación	Vida útil	Conservación	Embalaje
Bolsa x 25 kg.	6 meses	Inferior a 30° C	Pallet x 40 bolsas

**Milkaut S.A.**

Rivadavia 1984, S3009AXP Franck, Pcia. de Santa Fe, Rep. Argentina. Tel.: (+54) 0342 4501200 / Fax: (+54) 0342 4501224 / [www.milkaut.com.ar](http://www.milkaut.com.ar)