

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