

## Alim35 A.CP

Proteine del siero di latte al 35% essiccate in torre spray

<b>Analisi chimico-fisiche</b>		
pH		> 6
Umidità (102°)	%	< 5
Proteine (Nx6,38)	%	> 34
Grassi (Mojonnier)	%	< 3
Lattosio	%	> 45
Ceneri (525°C)	%	< 7,5
Indice di insolubilità	ml/50ml	0,1-0,2
Densità apparente	kg/l	0,50 - 0,60
Scorched	ADPI disc	A-B

<b>Analisi microbiologiche</b>		
Conta microbica totale	ufc/g	Max. 30.000
Coliformi	ufc/g	Max. 10
E.coli	Ufc/g	Negative
Lieviti	ufc/g	Max. 10
Muffe	ufc/g	Max. 10
Patogeni	ufc/25 g	Negative

**Packaging:** Big bags da 1000-1250 kg su pallet 80x120

**Shelf life:** Preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione; conservare all'interno delle confezioni al riparo dalla luce, umidità, odori e fonti di contaminazione.

Emission: 08/04/2013