

CHARAKTERSTYKA:

Kolor biały do żółtawego, sypki proszek, typowo mleczny smak i zapach bez obcych woni.

ZASTOSOWANIE:

Sery twarde i topione, środek do powlekania pieczywa, wędliny. Kazeina znajduje również zastosowanie techniczne: kleje, masy samopoziomujące, farby, plastik, folia aluminiowa.

KORZYŚCI:

Wysokie proteiny, doskonały emulgator, zamiennik koncentratu protein mlecznych i serwatkowych.

PARAMETRY

FIZYKOCHEMICZNE:

Białko (na wprost %)	≥ 83,0
Tłuszcz (%)	≤ 2,0
Wilgotność (%)	≤ 12,0
Popiół (%)	≤ 2,5
Kwasowość (%)	≤ 0,7
Nierozpuszczalność (%)	≤ 0,2
Laktoza (%)	≤ 0,6
Czystość (dysk)	A, A/ B

SKŁADOWANIE:

Produkt powinien być składowany w chłodnym i suchym miejscu, w temperaturze poniżej 20° C i wilgotności względnej mniejszej niż 75%, okres trwałości wynosi 24 miesiące w oryginalnym opakowaniu.

PAKOWANIE:

Worek czterowarstwowy z wkładką polietylenową, 25 kg netto.

CERTYFIKATY:

Dostępny certyfikat koszerności

UWAGI:

Dostępna kazeina mielona (mesh 30, 60, 100)