

Concentrado de Proteína de Suero Instantáneo 80% (WPC 8011)

Departamento: Aseguramiento y Calidad **Fecha:** Enero 2026 **Rev No:** 00

Descripción del producto: El concentrado de proteína de suero instantáneo 8011 es un polvo secado por aspersion. Se añade menos del 1.5% de lecitina de girasol para mejorar su dispersabilidad y solubilidad.

Funcionalidad del producto: El concentrado de proteína de suero instantáneo 8011 posee propiedades de solubilidad, gelificación, retención de grasa y retención de agua. Es un concentrado de proteína de suero funcional utilizado en productos de panadería, nutrición deportiva, barras de proteína y bebidas.

ANÁLISIS FÍSICOS

Parámetro	Especificación	Método
Apariencia	De flujo libre; homogéneo	Visual
Color del polvo	Blanquecino a crema	ADPI
Sabor	Limpio; Lácteo	Organoléptico
Olor	Sin olores desagradables	Organoléptico
Densidad aparente suelta, g/cc	0.22 - 0.35	USP <616>
Partículas quemadas, mg/25 g	15.0 (Disco B)	ADPI, AOAC 952.21

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICOS

Parámetro	Especificación	Método
Cenizas (%)	5.0 max	AOAC 930.30
Grasas (%)	10.0 max	AOAC 989.05
Lactosa (%)	10.0 max	AOAC 984.15
Humedad (%)	6.0 max	AOAC 927.05 / 990.20
pH, 10% Sol. @ 20C	7.0 max	AOAC 945.27
Proteína (N x 6.38) (% tal cual)	75.0 min	AOAC 990.03 / 991.20
Proteína (N x 6.38) (% base seca)	80.0 min	AOAC 990.03 / 991.20

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Parámetro	Especificación	Método
APC (UFC/g)	< 10,000	AOAC 966.23 / 990.12
Coliformes (UFC/g)	< 10	AOAC 966.23 / 991.14 / 996.02 / 2003.01
E. coli (UFC/g)	Negativo/g	AOAC 966.23
Listeria monocytogenes	Negativo/25g	AOAC RI 121402
Salmonella sp.	Negativo/375g	AOAC 2013.02
S. aureus coagulasa (+) (UFC/g)	< 10	AOAC 966.23 / 987.09 / 2003.08
Levaduras y Mohos (UFC/g)	50 max	AOAC 997.02 / 2014.05 / FDA/BAM

Concentrado de Proteína de Suero Instantáneo 80% (WPC 8011)

Departamento: Aseguramiento y Calidad **Fecha:** Enero 2026 **Rev No:** 00

Información KOSHER: Lácteos KOSHER

Certificación HALAL: Sí.

País de Origen: USA

NO-OGM: Sí.

ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Almacenaje	Los productos lácteos deshidratados pueden absorber olores y humedad. Por lo tanto, es fundamental protegerlos adecuadamente. Evite condiciones de almacenamiento deficientes.
Vida Útil	2 años a partir de la fecha de fabricación. Esta vida útil se prolonga mediante condiciones ideales de almacenamiento, como temperaturas inferiores a 25 °C, humedad relativa inferior al 65 % y un ambiente sin olores.

EMBALAJE

Empaque	Envasado en bolsa multicapa Kraft con revestimiento de polietileno, cerrada individualmente.
Peso Neto	Bolsa de 20 kg.