

# Caseinato de sodio

emulsionante y estabilizante

## Composición caseinato de sodio

## Informe de laboratorio

energía	1578 kj /372 kcal
proteína	91 g
carbohidratos	menor 0.1 g
con azúcar	menor 0.1g
grasa	0.8 g
con azúcar	0.5g
fibra	0g
sodio	1,4g
equivalentes de sal (NA x 2.5)	3.5g

### Propiedades sensoriales

color	crema
textura	polvo

### Propiedades físicos químicas

Método de parámetro

humedad	6%
proteína	89%MIN - 91% MAX
grasa	1.85%
ceniza	3.0 - 4.5%
lactosa	0.2%
ph	SOLUCIÓN 1:20 6.5 - 7.0

### Propiedades microbiológicas

mesófilos aerobios totales	§64 LFGB L0.1.-5/ ISO 4833	NMT1,000/g
recuento de colonias	ISO 21528	<10 / g
enterobacterias		
e. coli	§64 LFGB L01.00-54	NEG /g
moldes / levaduras	§64 LFGB L01.00-37	NMT 10 / g / NMT10 / g
termófilos	Plate - Count - Agar	NMT 1,000 / g
Salmonella spp.	§64 LFGB L00.00-02 / ISO 6579	NEG /250 g*
		*por línea de prod. por semana.
Listeria monocytogenes	ISO 11290	NEG / 25 g
koagulasepositivo	§64 LFGB L00.00-55 / ISO 6888	<10 / g
stephylococc		

#### Caseinatode sodio