



SORO DE LEITE EM PÓ PARCIALMENTE DESMINERALIZADO – 40%

SACO 25 KILOS

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO:

Sensoriais:

- Pó uniforme, sem grumo, livre de empedramentos
- Cor branca levemente amarelado
- Sabor/Odor: lácteo característico

Propriedades:

- Baixa Viscosidade
- Alto valor nutritivo
- Boa capacidade de emulsificação
- Baixo teor de sódio
- Presença de vitaminas C, B1, B2, B6
- Solúvel em ampla faixa de pH

Características Físico-Químicas:

- Umidade: máximo 4%
- pH: mínimo 5,1
- Cinzas (g/100g): mínimo 1,5 – máximo 7
- Proteína (%): $\geq 14\%$
- Acidez Titulável em ácido láctico (g/100g): máximo 0,35
- Lactose: mínimo 61