



CASEINATO DE SODIO NA-95

FUNCIONALIDAD

Emulsionante, estabilizante y aporte nutricional

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Se utiliza en una amplia gama de productos lácteos y alimenticios como una proteína láctea altamente funcional diseñada para aumentar el contenido y el rendimiento de proteínas y lograr una rápida dispersión en los sistemas alimentarios.

Panificación: ayuda a mejorar la textura y manejo de la masa. Además de controlar la uniformidad de la miga

Bebidas a base de leche: Como emulsificante y estabilizante.

Helados: incrementa la vida útil y evita la compactación.

Quesos análogos y extendidos: Fuente de proteína láctea.

Productos cárnicos: Como agente cohesivo de productos molidos y emulsionados, permitiendo que la grasa se mantenga unida.

Producción de vino: Agente coagulante y clarificante.

Crema para batir.

Relleno horneable tipo crema pastelera.

Bebidas con alcohol

★ CERTIFICACIONES

Halal
Kosher
FSSC22000.

★ FUENTE DE ORIGEN

Tipo de proteína de la obtenida a partir de leche desnatada pasteurizada.

★ DOSIS

Quesos procesados:

Máx. 30g/Kg NOM-121-SSA1-1994, bienes y servicios. quesos: frescos, madurados y procesados. Especificaciones sanitarias

Quesos frescos:

Máx. 2% PROY-NOM-223-SCFI/SAGARPA-2017, Queso Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba.

*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos.

★ PAÍS DE ORIGEN

Alemania

★ VIDA ÚTIL

2 años

★ PRESENTACIÓN

Saco 20 kg

➤ También contamos con:
Caseinato de Calcio
Caseínas
Proteínas Vegetales



Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30