

WPC semilavorato

composizione	<i>Proteine di siero di latte purificate, liquide</i>
proprietà e caratteristiche chimico-fisiche	<i>Il VALORE BIOLOGICO delle nostre proteine si posiziona tra 120 e 130 (considerando 100 il VB dell'uovo - valore di riferimento definito dall'OMS).</i> <i>% proteica 80g/l</i>
trattamenti cui vengono sottoposti i prodotti durante la lavorazione	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Cromatografia</i> • <i>Filtrazione sterile a membrana</i> • <i>Ultrafiltrazione</i>
modalità di eventuale confezionamento e d'imballaggio	<i>Il prodotto viene confezionato in IBC per uso alimentare. Le operazioni di confezionamento avvengono in sale sterili a P negativa ed atmosfera controllata.</i>
modalità d'immagazzinamento del produttore	<i>Il prodotto viene immagazzinato in celle a temperatura controllata fino a un max di 4 °C</i>
modalità di conservazione in attesa della vendita	<i>Il prodotto deve essere conservato in celle a temperatura controllata fino a un max di 4 °C</i>
modalità d'impiego/destinazione d'uso (ad esempio, se il prodotto deve essere consumato freddo o caldo, ecc)	<i>Semilavorato per l'industria alimentare Non adatto a donne incinte o durante il periodo di allattamento, né a bambini al di sotto dei tre anni di età.</i>
periodo di conservazione entro il quale il prodotto mantiene le proprie qualità (data di scadenza per il consumo. T.M.C.)	<i>Il prodotto deve essere lavorato al momento dell'approvvigionamento da parte del cliente</i>