

Sólidos de Mantequilla en Polvo (BMP)

4.5% - 7% Grasa Vegetal



Los sólidos de mantequilla en polvo se obtienen al remover el agua del BMP que se extrajo del batido de la mantequilla y que fue pasteurizado antes de ser condensado. Contiene hasta 5% de humedad (por peso), mínimo 4.5% de grasa y por lo menos 30% de contenido proteico. El crecimiento microbiano se previene al remover la humedad al máximo posible.

Aplicaciones Típicas

En productos de panadería, confites, productos lácteos, salsas y sopas:

- Una fuente económica de sólidos lácteos, incluyendo contenido graso
- Un ingrediente lácteo que es fácilmente transportado y almacenado

Vida Útil Típica 12 meses

Composición Típica

Proteína	> 30.0%
Lactosa	36.5% – 49.0%
Grasa	4.5% - 7.0%
Ceniza	8.3% - 9.0%
Humedad	3.0% - 4.0%

Vitusa Dairy Corp.

110 Charlotte Place, P.O. Box 1095, Englewood Cliffs, NJ 07632 USA
TEL: 201-569-0800 - FAX: 201-569-0849 - E-mail: email@vitusa.com