

LAITGRAS 50

Сироваточно-жировий концентрат

Олія або жир – 50%

Молочна сироватка кристалізована, гомогенізована і висушена в башті розпилення – 50%

Емульгатор 0,01%

Загальна характеристика:

Зовнішній вид	Порошок	Розчинення	> 99 %
Колір	Кремowo-білий	Густота	450 г/л
Антиоксидант	В.Н.Т.	pH:	6-6,5

Бактеріологічна характеристика:

Загальна кількість мікроб	< 150.000/г	Патогени	Відсутність/г
Коліформні бактерії	< 10/г		

Аналітичний склад:

Вологість	2,00 % максимум	Натрій	0,40 %
Сирий протеїн	6,50 %	Лактоза	36,00 %
Сирі жири	50,00 % (±1)	Лізин	0,45 %
Сира зола	4,50 %	Метіонін	0,11 %
Вільні жири(в загальній кількості жиру)	8-12 %	Метіонін + цистин	0,24 %
Кальцій	0,45 %	Триптофан	0,09 %
Фосфор	0,35 %	Треонін	0,38 %

Упаковка і зберігання:

Багатошарові паперові мішки масою 25 кг та Big-bags – 1250 кг.

Зберігати в сухому прохолодному місці. Температура <25° C і вологість < 65%.

Спосіб застосування:

Застосовується в раціоні для стартового і престартового періоду як добавка:

Енергетична – Висока енергія з малими витратами

Глюкоза – Лактоза є її основним цукром, що є легкозасвоюваною речовиною для стартового і престартового періодів.

Протеїн – Молочний протеїн високої легкозасвоюваності

Переваги використання:

Висока легкозасвоюваність продукту

Протеїн поєднаний лактоальбуміном та лактоглобуліном

Жир гомогенізований розщеплений на частинки мікроскопічного діаметру, що сприяє дії ензимів і його закономірній абсорбції.

Запобігає проблемам окислення і згіркості

Спрощує використання, легко змішується з іншими продуктами.

Покращує апетитність раціону

Термін придатності:

1 рік від дати виготовлення.



LECHES MATERNIZADAS, S.A.

Polígono Industrial de León, 24080. ONZONILLA (LEÓN) - SPAIN

www.lemasa.es. Email: export@lemasa.es

Phone: +34-987213311

Fax: +34-987213500

