

**СПЕЦИФИКАЦИЯ: Концентрат сывороточный белковый сухой
УльтраФильтрационный 65%, «КСБ-УФ-65» со вкусом Банан**

Состав: концентрат белка молочной сыворотки, вкусовые ингредиенты

Производитель: Россия

Концентрат сывороточный белковый сухой УльтраФильтрационный получен путем ультрафильтрации и распылительной сушки из молочной сыворотки при производстве сыра. Процентное содержание белка - 65% - одно из самых оптимизированных для пищевой промышленности по физико-химическим характеристикам, аминокислотному составу, биологической ценности и стоимости.

Органолептические показатели	
Вкус и запах	Свойственный пастеризованной молочной сыворотке и вкусовым ингредиентам Банан
Консистенция	Однородный мелкодисперсный сухой порошок
Цвет	От белого до кремового
Физико-химические показатели	
Массовая доля сухих веществ, %	Не менее 95,0
Массовая доля белка, %	65,0
Кислотность, не более °Т	28,0
Массовая доля золы, %	Не более 9,0
Чистота восстановленного продукта, группа	Не ниже II
Индекс растворимости, см ³	Не более 0,8
Микробиологические показатели	
Количество КМАФАнМ, КОЕ в 1 грамме	Не более 5,0x10 ⁴
БГКП (колиформ) в 1 грамме	Отсутствуют

КСБ-65 со вкусами идеально подходит для приготовления функциональных смесей для молочных и протеиновых коктейлей; батончиков, снеков, мороженого, йогуртов, кондитерских, мучных изделий; в качестве протеиновой добавки в линейках здорового, спортивного, диетического питания.

Особенности и преимущества:

- Повышение пищевой ценности продукта за счет обогащения белками;
- Высокое содержание незаменимых аминокислот;
- Отличные водосвязывающие и стабилизирующие способности;
- Превосходная водная адсорбция и желатинизация;
- Отличная степень растворимости в широком диапазоне pH;
- Отличная взбиваемость и эмульгирующая способность;
- Улучшает структуру и консистенцию, придает сливочный вкус продукту.

Применяется в производствах:

- Молочное;
- Кондитерское;
- Хлебопекарное;
- Спортивное питание;

Упаковка: КСБ-65 расфасован в многослойные бумажные мешки с полиэтиленовой вставкой по 15кг.

Условия хранения: в крытых сухих помещениях и относительной влажности воздуха не более 85%: при t от 0°C до 10°C – не более 12 месяцев с даты изготовления.