
SUERO EN POLVO

GRUPO 4B

DEFINICIÓN DEL C.A.A

Artículo 582 bis - (Resolución Conjunta RESFC-2018-18- APN-SRYGS#MSYDS N°18/2018)

“Con la denominación de suero en polvo o deshidratado se entiende al producto obtenido de la deshidratación del suero, suero de lechería o lactosuero, previa pasteurización.

El suero en polvo deberá contener los mismos componentes del suero líquido y en las mismas proporciones, a excepción del contenido de agua.

CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS C.A.A

Características

- Color: blanco amarillento.
- Sabor: salado-dulzón, o eventualmente pudiendo resultar ligeramente ácido.
- Solubilidad: soluble en agua tibia.

Requisitos físico-químicos:

- Humedad: Máx. 5,0 % p/p.
- Materia Grasa láctea: Máx. 12,0 % p/p.
- Proteínas lácteas: Mín. 7,0% p/p.
- Cenizas (a 500-550°C): Máx. 15,0 % p/p.
- Glúcidos reductores totales, expresados en lactosa anhidra: Min. 61,0 % p/p.
- Ácido Láctico: Máx. 3,5 % p/p.



CARACTERISTICAS Y REQUISITOS C.A.A

Aditivos y coadyuvantes:

No se permite el uso de aditivos alimentarios.

En los casos en los que resulte necesario por razones tecnológicas para mejorar la eficiencia de los procedimientos, tales como la velocidad del flujo y/o para prevenir obstrucciones, se podrán utilizar los siguientes coadyuvantes de tecnología y elaboración: **Ácido clorhídrico, Hidróxido de calcio, Hidróxido de potasio, Hidróxido de sodio.**



CLASIFICACIÓN C.A.A

Cuando el producto se obtuviera mediante la deshidratación de una mezcla de cualquiera de los sueros previstos en el artículo 582 y en cualquier proporción, se clasificará como **“Suero en polvo”**.

Cuando el producto se obtuviera mediante la deshidratación de un único tipo de suero de los previstos en el artículo 582, se clasificará como **“Suero de queso en polvo” o “Suero de ricota en polvo” o “Suero de manteca en polvo” o “Suero de caseína en polvo”, según corresponda.**

Cuando el suero haya sido sometido a un proceso de remoción de minerales por medio de técnicas de separación física, y su contenido de cenizas (a 500-550°C) no supere el 7% p/p, se clasificará como **“Suero desmineralizado”**.

DIAGRAMA DE FLUJO

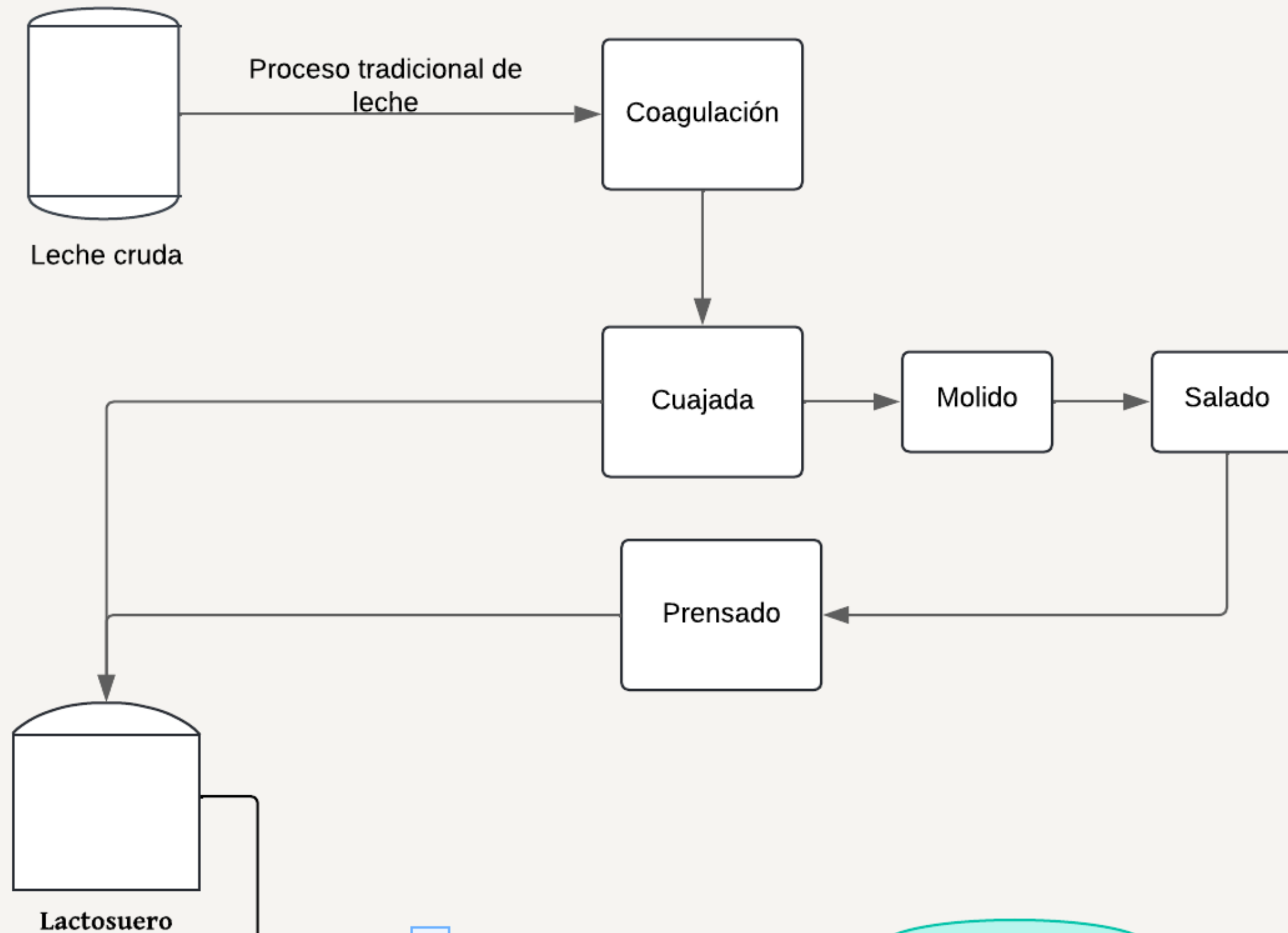
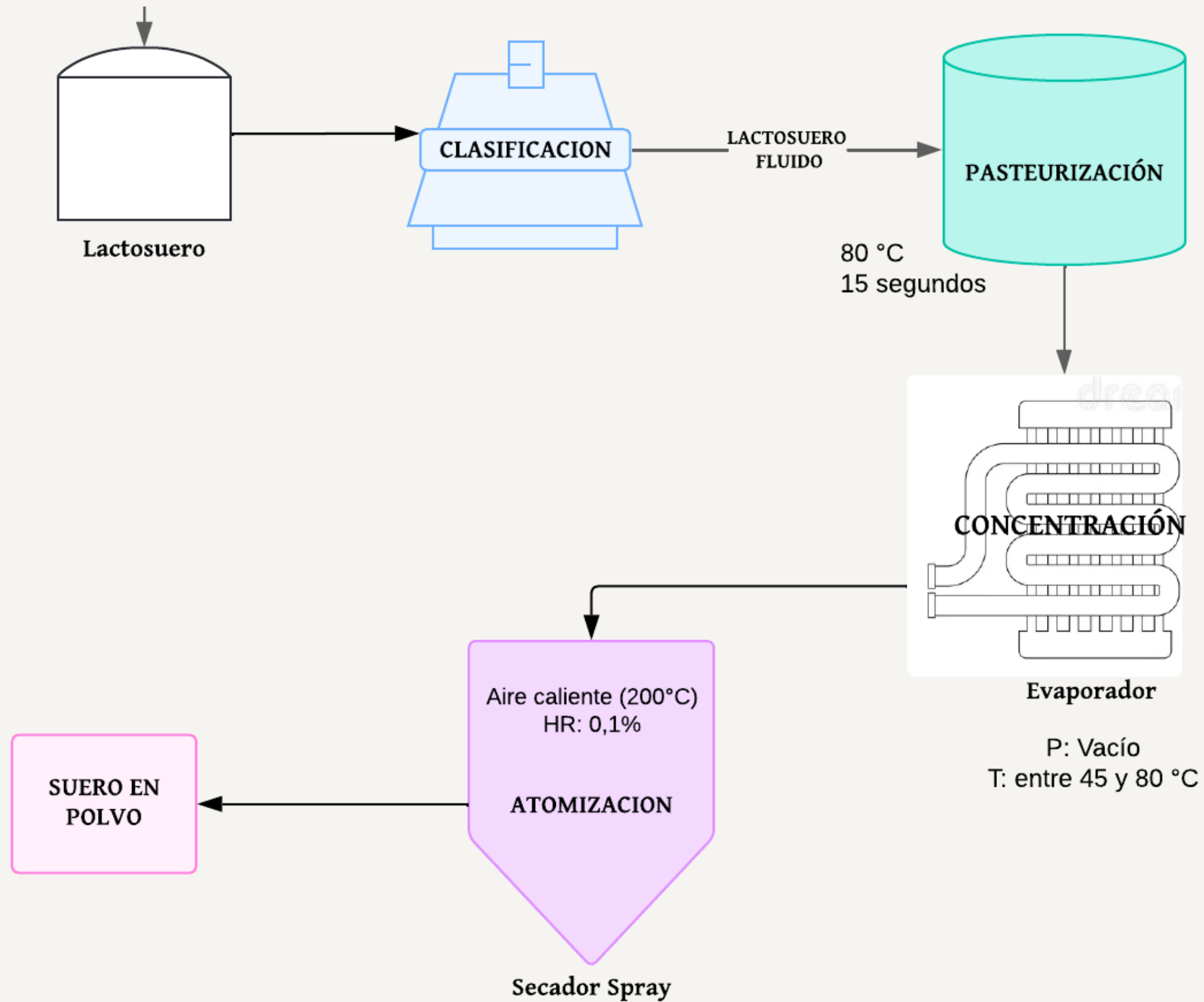


DIAGRAMA DE FLUJO



**GRACIAS POR SU
ATENCIÓN**

GRUPO 4B
