

## TEJFEHÉRJE KONCENTRÁTUM, UF (TMP) 80

**Friss sovány tejből készített természetes, oldódó tejfehérje koncentrátum, amelyet ultraszűréssel és porlasztós szárítással állítanak elő. Táplálkozásfiziológiai szempontból kiváló fehérjeforrás és sokoldalú funkcionális tulajdonságokkal rendelkezik (vízmegekötés, emulgeálóképesség, viszkozitás szabályozása, gélesedés).**

### **Fizikai és szenzoriális tulajdonságok**

Fehértől a halvány sárgáig terjedő színárnyalatú, szabadon pergő, a fajtájára jellemzőtől a semlegesig terjedő ízű por.

Térfogsúly:	280 +/- 50 g/l
PH érték (10 %)	6,9 +/- 0,3
Égetett szemcsék	Disc A/B

### **Tipikus összetétel**

Protein (N x 6,38)	80 %
Laktóz	9 %
Zsír	2 %
Hamu	7 %
Víz	6 %

### **Bakteriológia**

Összcsíraszám	< 50.000/ g
Koliszerű csírák	< 10/ g
Élesztő/ penész	< 50/ g
Staph. aureus	neg./ g
Szalmonella	neg./ 25 g

### **Csomagolás**

Többrétegű, műanyag betétes, darabonként nettó 20 kg-os papírzsákban, és „Big Bag”-ben.

### **Tárolás**

Lezárt csomagolásban száraz, hűvös helyen.

### **Eltarthatóság**

A gyártástól számított 1 évig.

AGRONATÚR KFT.

9330 Kapuvár, Ipartelepi u. 9 – Tel./ fax: (00 36) 96- 245- 176  
[www.agronatur.hu](http://www.agronatur.hu) – [info@agronatur.hu](mailto:info@agronatur.hu)