

# 耐热高蛋白乳清粉 地球 DFA D45脱盐乳清粉

|      |                                  |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 耐热高蛋白乳清粉 地球 DFA D45脱盐乳清粉         |
| 公司名称 | 天津市农工商津港公司渤海乳品厂                  |
| 价格   | .00/个                            |
| 规格参数 | 原产地:美国<br>卫生许可证:随货通行<br>产品标准号:00 |
| 公司地址 | 中国 天津市 大港小王庄镇北大港农场               |
| 联系电话 | 86 400 676-6661 13821821661      |

## 产品详情

|       |           |       |              |
|-------|-----------|-------|--------------|
| 原产地   | 美国        | 卫生许可证 | 随货通行         |
| 产品标准号 | 00        | 净重    | 25000 (g)    |
| 原料与配料 | 新鲜乳清      | 保质期   | 365 (天)      |
| 脂肪    | 1.3 ( % ) | 水分    | 5 ( % )      |
| 生产厂家  | 原装进口      | 储藏方法  | 阴凉干燥处 避免日晒雨淋 |
| 绿色食品  | 是         | 品牌    | 美国           |
| 售卖方式  | 包装        | 特产    | 是            |
| 有机食品  | 是         |       |              |

供应高蛋白乳清粉地球、dfa、阿根廷d45脱盐乳清粉、法国红鸟d70/90脱盐乳清粉、wpc80

普通高蛋白乳清粉：蛋白质：12%；灰分：小于8%；水分：小于5%；乳糖大于75%（79-80%）；

d90:蛋白质大于12%（13%）；灰分小于3%；乳糖80%；

脱盐乳清粉d4545%脱盐乳清粉是从经巴氏杀菌，没有添加任何防腐剂的新鲜乳清经物理分离技术(电渗析,离子交换)脱盐，低温浓缩和喷雾干燥制成的灰份含量低于6%的乳清粉。应用:主要应用于食品工业，特别是烘焙、炼乳、冰淇淋、糖果、乳制品等产品中。基本规格如下：蛋白质.....最低12.0%

乳糖.....最低75.0%脂肪.....最大2.0%水份.....最大3.0%  
灰份.....最大5.5%ph.....最低6.5微生物指标细菌总数.....最大20,000cfu/g酵母菌.....最大100/g霉菌.....最大100/g大肠杆菌.....

.....最大50/g