

# SUERO DULCE

## Materia Prima para Piensos

**Lactosuero dulce, en polvo, deshidratado en torre de atomización.**

### CARACTERISTICAS GENERALES:

Color	blanco cremoso	Densidad aparente	500-550 gr/l
Aspecto	polvo cristalizado	Densidad compactada	600-650 gr/l
Acidez láctica	18ºD máx.	pH	6,0-6,8
Solubilidad	> 99 %		

### COMPONENTES ANALÍTICOS: (valor medio)

Humedad	4,00 % máx.	Lisina	0,93 %
Proteína bruta	12,00 %	Metionina	0,20 %
Grasa bruta	2,00 % máx.	Met.+Cis.	0,45 %
Ceniza bruta	9,00 %	Treonina	0,75 %
Lactosa	70,00 %	Triptófano	0,18 %
Calcio	0,82 %		
Fósforo	0,72 %		
Sodio	0,70 %		

### PRODUCTOS AUXILIARES DE AYUDA TECNOLÓGICA:

Dióxido de Silicio

### SUSTANCIAS INDESEABLES:

Conforme a la Directiva 2002/32/CE.

### CARACTERISTICAS BACTERIOLOGICAS: (nivel máximo)

Gérmenes totales	15x10 <sup>4</sup> ufc/g	Salmonella	ausencia/25g
Enterobacterias	3x10 <sup>2</sup> ufc/g	Clostridium perfringens	1x10 <sup>2</sup> ufc/g
Coliformes	2,5x10 <sup>1</sup> ufc/g	Mohos	1x10 <sup>2</sup> ufc/g
Escherichia coli	ausencia/g	Levaduras	1x10 <sup>2</sup> ufc/g

### APORTE ENERGÉTICO: (valor medio)

E.M. rumiantes	2.920 kcal/kg	E.D. cerdos	3.490 kcal/kg
U.F.I./kg rumiantes	1,13	E.M. cerdos	3.400 kcal/kg
U.F.c./kg rumiantes	1,15	E.N. cerdos	2.405 kcal/kg

### RECOMENDACIONES DE USO:

El **SUERO DULCE** se emplea en general para complementar dietas en las que sea necesario o conveniente un aporte de producto lácteo (proteína láctea / lactosa).

En particular, se hace imprescindible en piensos de primera edad de cualquier especie animal.

La cantidad a incluir en un pienso o ración, depende de las características de éste.

Se recomienda consultar a un Técnico.

### VIDA ÚTIL:

12 meses (en buenas condiciones de almacenamiento: envases cerrados y al abrigo de la luz, humedad y temperaturas extremas).

### PRESENTACION:

Saco de 25 Kg.

Big-bag de 1.200 Kg.

*(Los valores declarados de los componentes analíticos están sujetos a las tolerancias analíticas oficiales reglamentadas por la U.E.)*



## LECHES MATERNIZADAS, S.A.

Polígono Industrial de León  
24231 - ONZONILLA (León) - ESPAÑA

Tfno (34) 987 213 311  
Fax (34) 987 213 500  
E-mail: lemasa@lemasa.es  
Internet: <http://www.lemasa.es>

