



ficha
técnica



LACTOCAL

DESCRIPCIÓN Y CONCEPTO

LACTOCAL es un producto especialmente formulado para uso en la industria de la alimentación, con excelentes resultados probados en distintas aplicaciones. Contiene Calcio, con el valor agregado de proteínas de altísima bio-disponibilidad y valor biológico.

La utilización de LACTOCAL en la formulación de su producto aporta una importantísima herramienta de diferenciación, fortificando y balanceando la dieta de consumidores cada día más exigentes en los aspectos nutricionales de los alimentos que consumen diariamente.

COMPOSICIÓN

	Contenido %
Hidratos de Carbono	10 - 15
Humedad	10 Máximo
Calcio	26 Mínimo
Fósforo	13 Mínimo
Proteínas lácteas	8 - 12
Grasa	0,9 Mínimo
Minerales Totales	33,1 Mínimo

100 g de LACTOCAL aportan 26 gramos de Ca natural.

APLICACIÓN

Uso en panificación, galletitas, golosinas, postres, lácteos, sopas, pastas y todo tipo de alimento donde la fortificación con calcio constituya un valor agregado

DOSIFICACION

Premezclar LACTOCAL en seco con otros ingredientes de la formulación del producto. Luego continuar con el procedimiento habitual.

La dosis se determina de acuerdo a la cantidad de calcio requerida en el producto final. Por ejemplo, para hacer que su producto aporte el mismo calcio que un vaso de leche:

1 gr. de LACTOCAL =1 vaso de leche

**POR CONSULTAS: DIRIGIRSE A DEPARTAMENTO TECNICO.
Av. PERÓN 3858.SAN JUSTO.BUENOS AIRES
TEL-011-4651-9669.E-MAIL: gemsint@gems-int.com**