

ProtiSERUM

DESCRIPTION : Isolat de protéines de lactosérum obtenu par microfiltration

INGREDIENTS : Isolat de protéine de lactosérum, lécithine de soja, anti-agglomérant : dioxyde de silicium.

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES :

Aspect	poudre
Couleur	de blanc à crème
Goût	neutre
PH	6 – 6.5

COMPOSITION CHIMIQUE MOYENNE :	pour 100 g	1 sachet (22,5 g)
Protéines (NT) sur sec	90 g mini	20 g
Humidité	6 % max	
Cendres	3,5 % max	
Matière grasse*	2 g max	0,45 g max
(* 80,9 % d'acides gras insaturés)		
Lactose	3 g max	0,68 g max
Composition minérale		
Mg	64 mg	14,4 mg
Ca	430 mg	96,7 mg
Na	150 mg	33,7 mg
K	480 mg	108,0 mg
P	210 mg	47,2 mg

AMINOGRAMME TYPIQUE (g / 100 g de poudre)

Ala : 4.5 ; Arg : 1.7 ; Asp : 9.9 ; Cyst : 2 ; Glu : 15,8 ; Glyc : 1.5 ; Hist : 1.5 ; Ile : 6.2 ; Leu : 9.44 ; Lys : 8.5 ; Met : 1.8 ; Phe : 2.8 ; Pro : 5.8 ; Ser : 4.1 ; Thr : 6.4 ; Trp : 1.5 ; Tyr : 3.1 ; Val : 5.5

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES (produit fini)

Flore aérobie mésophile	< 300.000 / g
Coliformes totaux	< 1.000 / g
Coliformes fécaux	< 10 / g
Salmonelles	absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	< 100 / g
Anaérobies sulfitoréducteurs	< 10 / g
Levures	< 500 / g
Moisissures	< 500 / g

MODE D'EMPLOI :

- Verser le contenu d'un sachet dans un shaker avec avec 150 ml d'eau froide ou tempéré
- mélanger quelques secondes et laisser reposer quelques secondes
- mélanger la dilution obtenue dans un aliment liquide (jus de fruits, de légumes, lait ...) ou solide (exemple fromage blanc, dessert lacté, gratin ...), salé ou sucré, lors de sa préparation à raison d'un sachet pour 200 g d'aliment minimum,
- **Ne pas chauffer ou cuire directement le contenu du sachet et ne pas l'incorporer dans un aliment qui serait chauffé ou porté à ébullition.** Vous pouvez incorporer le contenu du sachet dans une préparation chaude mais non bouillante (exemple soupe) après avoir délayé le contenu du sachet dans un peu d'eau froide ou tempéré (150 ml d'eau) avec un shaker.
- **Pour établir les quantités de poudre de lactosérum à consommer, l'avis d'un médecin ou d'un spécialiste en nutrition (diététicien) est recommandé**

CONSERVATION : 36 mois à compter de la date de fabrication (DLUO sur chaque sachet)
A conserver dans un endroit propre, sec et tempéré

Fabriqué par :
BARIATECH S.A.
240, rue Claude Chappe
F-07501 Guilhaumand-Granges
Agrément n° F-07.102.01-C.E.E.

Développé par :
BARIATRIX EUROPE INC SAS
4, rue Alasseur
F-75015 Paris
Tél. +33 (0)4 75 81 00 34 - Fax +33 (0)4 75 81 00 46