



Ets Chauvin
494, Route de Viton
84400 APT
info@ocreschauvin.fr

FICHE TECHNIQUE CASEINE

La caséine acide alimentaire est une protéine obtenue par précipitation, à l'aide d'un acide, du lait écrémé pasteurisé – lavage – pressage et séchage.

SPECIFICATIONS PHYSIQUE

NORMES----- internationales

CRITERES PHYSIQUES

Couleur ----- blanche

Goût - odeur ----- neutre

CRITERES CHIMIQUES

Humidité ----- 10 % maxi

Protéines (N x 6.38 sur sec) ----- 95 % mini

Matières grasses ----- 1.5 % maxi

Cendres ----- 2.5 % mini

Acidité libre exprimée en acide lactique ----- 0.20 % maxi

Fer ----- 20 ppm maxi

Cuivre ----- 5 ppm maxi

Plomb ----- 2 ppm maxi

CRITERES BACTERIOLOGIQUES

Germes totaux dans 1 gr ----- 30.000 maxi

Coliformes dans 0.1 gr ----- absence

Thermophiles dans 1 gr ----- 5.000 maxi

Levures/moisissures dans 1 gr ----- 50 maxi

Salmonelles dans 100 grs ----- absence

GRANULOMETRIE

30 ----- 630 microns

60 ----- 315 microns

90 ----- 200 microns

UTILISATIONS

Les caséines "ACIDE ALIMENTAIRE" sont souvent utilisées sous forme de caséinate dans l'alimentation.

Propriétés ; apport protéique de haute valeur nutritive – pouvoir émulsifiant élevé – pouvoir de rétention d'eau.

APPLICATIONS

Diététique – charcuterie – biscuiterie – œnologie – fromage fondu – fromage de synthèse – crème en poudre – industrie pharmaceutique...

CONSERVATION

La caséine doit être entreposée dans un endroit sec et frais, exempt de toute odeur pour le maintien de toutes ses caractéristiques.

Nos conseils d'utilisation – qu'il s'agisse de textes, de paroles ou d'images – sont basés sur notre connaissance du moment. Les indications de valeurs, les mélanges, etc... ont une valeur indicative. Nos recommandations n'offrent pas de garantie en ce qui concerne les caractéristiques. Plus particulièrement, aucune responsabilité ne peut nous être imposée en cette matière. Les dispositions légales concernant les responsabilités de produits restent en vigueur. Ces conseils ne déchargent pas le client de son devoir d'examen ni de sa responsabilité, en particulier en ce qui concerne le respect d'autres prescriptions ou directives techniques, et des lois. La parution de cette nouvelle fiche technique, fondée sur les développements techniques, enlève aux précédentes leur validité.