

SUERO DE QUESERÍA

Este Material de Referencia en matriz suero fluido de quesería, consta en un pack de 11 MR (botellas de 100 ml) un rango aproximado de 0,03 g/100ml a 1,10 g/100ml de materia grasa y de 0,25 g/100ml a 1,00 g/100ml de proteínas.

Se asignan valores informativos (e incertidumbre) en las siguientes propiedades: materia grasa, proteínas totales, sólidos totales, cenizas, lactosa y densidad.

MATERIAL	PROPIEDADES	RANGO DE VALORES INFORMATIVOS	UNIDAD
SUERO DE QUESERÍA Código: INTI-MR026-F	Materia Grasa	0,03 a 1,10	g/100ml
	Proteínas	0,25 a 1,00	g/100ml
	Cenizas	0,40 a 0,70	g/100ml
	Sólidos Totales	4,80 a 8,20	g/100ml
	Densidad a 20 °C	1,020 a 1,028	g/ml
	Lactosa	3,40 a 5,10	g/100ml

La vida útil aproximada luego de la fecha de envío es de 4 semanas, se recomienda enviar su solicitud con la debida anticipación. Se conservan con conservante 2-bromo-2-nitro-1,3 propanediol (Bronopol) p.a. y se deben transportar y almacenar entre 2 °C a 8 °C.

