



INTERNATIONAL INGREDIENT CORPORATION

150 LARKIN WILLIAMS INDUSTRIAL CT. • P.O. BOX 26377 • ST. LOUIS, MO 63026 • 636-343-4111 • FAX 636-349-4845

QUESO PLUS (CHEESE PLUS CHEESE PRODUCT) (Exclusivo para alimento animal)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: El QUESO PLUS es un producto de queso deshidratado que provee una alta densidad de nutrientes y mejora la palatabilidad de las dietas de iniciación de cerdos, alimentos para mascotas y acuicultura. El QUESO PLUS es una mezcla de varios productos de tipo queso de la industria alimenticia, los cuales incluyen el queso en polvo, cáscara de queso, alimentos procesados de queso, polvos con sabor a queso y otros productos tipo snack de queso. Diferente a sabores artificiales, el sabor del QUESO PLUS se mantiene estable al ser sometido a temperaturas altas y por lo tanto el sabor se mantiene en productos que han sido extruídos, cocidos, o peletizados. El QUESO PLUS es un atrayente efectivo para uso en alimentos para acuicultura debido a los ácidos grasos volátiles hallados en el queso.

ANÁLISIS	TÍPICO	GARANTIZADO
Proteína Cruda	34.0%	32.0% Mínimo
Grasa Cruda	20.0%*	18.0% Mínimo*
Fibra Cruda	1.0%	1.5% Máximo
Ceniza	6.0%	
Humedad	6.0%	
Lactosa	10.0%	
Otros Carbohidratos	23.0%	
Sal	3.0%	
Lisina	3.0%	
E.M. (calculada)	4,480 Kcal/kg	

**Acido Hidrólisis previa a la extracción de Eter*

PROPIEDADES FÍSICAS:

Color:	Dorado ligero ó amarillo (el color proviene del color annatto utilizado en el proceso de producción del queso cheddar)
Aroma:	Característico del queso
Textura:	Polvo fino, libre de grumos

USOS: QUESO PLUS puede ser añadido exitosamente a las fórmulas en la mezcladora o espolvoreado sobre el producto después de la extrusión o el peletizado. El porcentaje de inclusión típico es de 3-15%.

INGREDIENTES: Producto de Queso Deshidratado

ALMACENAJE: El producto debe ser transportado y almacenado en lugares secos. Los inventarios deben ser rotados y utilizados en un periodo de un año luego del día de producción.

EMPAQUETADO: Bolsas de papel multicapas de 50 ó 25 kg, totes o a granel.

***MÉTODO:** Grasa (ácido hidrólisis) – AOAC método 933.05

AT:CHPLUS:06

APPROVAL

PRODUCTO DE LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA