



## Permeat serwatkowy

Permeat Serwatki produkowany jest ze świeżego pasteryzowanego odtłuszczonego mleka, powstałego po ultrafiltracji mleka w procesie produkcji serów słodkich w celu ekstrakcji białek i tłuszczów. Produkt jest następnie suszony zaawansowanymi technikami suszenia rozpyłowego.

Zawartość tłuszczu w suchej masie:		<b>max. 1,25%</b>
Zawartość białka w suchej masie:		<b>Min. 8%</b>
Termin przydatności w dniach		<b>540 dni</b>
PKWiU		<b>10.51.52.0</b>
Ilość sztuk w kartonie		–
Ilość kartonów na warstwie		<b>5</b>
Ilość warstw na palecie		<b>8</b>
Waga palety netto		<b>1000 kg</b>
VAT		<b>5,00%</b>

VP COMPANY SP. Z O.O.  
15-560 BIAŁYSTOK, UL. SOBOLEWSKA 15/3  
NIP: 9662101147 , REGON: 362818697, KRS: 0000591067