

SOCIEDAD DE ALIMENTOS DE PRIMERA S.A.

EDICIÓN
#1

CAPITULO
MATERIA PRIMA E INSUMOS

DOCUMENTO
MP-ET-006

REEMPLAZA

TÓPICO
ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

FECHA
28-03-06

LECHE DESCREMADA EN POLVO
Código-Baan:1002000

Nombre genérico: Leche Descremada en Polvo (Spray Dried, low heat or medium heat).
Nombre comercial: Skimmilk Powder Low Heat or Medium Heat.

Aplicación recomendada: Productos Lácteos
Aplicación en SAPRISA: Ver. formulaciones internas de SAPRISA.

Descripción: Leche en polvo descremada.
Apariencia: Polvo fino de color blanco hueso.
Sabor y aroma: Lácteo y ligeramente dulce característico, limpio sin rancidez.

Ingredientes: Leche descremada, secada por atomización (spray dried).

Especificaciones Físico-químicas:

	típica	Mínimo	Máximo.
Lactosa:	54.10 %		
Grasa:	0.80 %		1.25 %
Minerales:	7.90 %		
Humedad:	3.80 %		4.50 %
Proteína (N x 6.38):	33.40 %	32.40%	36.70 %
Partículas quemadas:	< 15 mg		Disc B
Acidez titulable:			0.15 % m/v
Índice de solubilidad, ml			1.0
Sustancias Inhibidoras:	Negativo		

Registro Sanitario: Aplica certificado sanitario del país de origen.

Especificaciones Microbiológicas:

Recuento total standard: ≤ 10,000 ufc/g (típico)
Hongos y levaduras: 50 ufc/g máximo
Coliformes: <10 ufc/g
Patógenos: Negativos

Presentación: Sacos de papel multilaminar que incluye barrera contra humedad y contiene el producto dentro de bolsa (liner) interna de polietileno. No presentan grapas ni cierres metálicos.
Contenido neto: 25 Kg.

BA

Transporte: Contenedor seco, a temperatura ambiente.

Almacenamiento: Recomendado ambiente seco y fresco, libre de olores fuertes.

Vida de estante o vida útil: Mínimo 12 meses después de su fecha de producción.

Identificación en empaque: Nombre y/o descripción del producto, código y/o nombre del proveedor (Cypher), peso neto, fecha de expiración y fabricación, número de lote, número de unidad.

Proveedor: FONTERRA

Fabricante: FONTERRA, NZ.

Alternativas y Equivalencias: Dos Pinos; y otros fabricantes y/o proveedores cuyos productos cumplan con estas especificaciones, características, y pasen satisfactoriamente las correspondientes evaluaciones sensoriales.

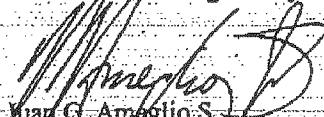
Se aceptará hasta un máximo de 30,000 ufc/g recuento aerobio total estandar, siempre y cuando cumpla los atributos sensoriales y fisico-químicos indicados.

SOCIEDAD DE ALIMENTOS DE PRIMERA, S.A.



Jorge Fracasso

Gerente de Investigación y Desarrollo



Juan G. Ameglio S.
Representante Legal

2014