

SOCIEDAD DE ALIMENTOS DE PRIMERA S.A.

EDICIÓN
#1

CAPITULO
MATERIA PRIMA E INSUMOS

DOCUMENTO
MP-ET-130

REEMPLAZA

TOPICO
ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

FECHA
26-06-06

LECHE ENTERA EN POLVO
Código Baan: 1002010

Nombre genérico: Leche Entera en Polvo

Nombre comercial: NZMP Wholemilk Powder, spray dried.

Aplicación recomendada: Productos lácteos con grasa.

Aplicación en SAPRISA: Ver formulaciones internas en SAPRISA.

Descripción: Leche entera en polvo.

Apariencia: Polvo fino de color blanco hueso.

Sabor y aroma: Lácteo sin rancidez, cremoso y dulce característico.

Ingredientes: Leche entera en polvo, secada por atomización.

Especificaciones Físico-químicas:

	Típica	Mínimo	Máximo
Lactosa:	38.00 %		
Grasa:	28.80 %		
Humedad:	3.30 %		4.00%
Proteínas:	24.30 %	24.00%	
Minerales:	5.60 %		
Partículas quemadas: ≤ 15 mg			Disc B
Acidez Titulable:	< 0.15 %		
Índice de solubilidad, ml: 1.0			1.2

Sustancias Inhibidoras: Negativo

Rancidez Oxidativa: Negativo en prueba de Kreiss.

Rancidez Hidrolítica ADV (acid degree value): menos de 0.7

Registro Sanitario: Aplica certificado sanitario del país de origen.

Especificaciones Microbiológicas:

Recuento total estándar:	≤ 20,000 ufc/g
Hongos y levaduras:	50 ufc/g máximo
Coliformes:	Negativo
Patógenos:	Negativo/750 gr.
Estafilococos coagulasa:	Negativo/gr.

124

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.

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
Fonterra: 24 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.

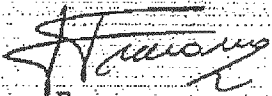
Proveedor: FONTERRA

Fabricante: FONTERRA

Alternativas y Equivalencias: 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 estándar, siempre y cuando cumpla los atributos sensoriales y físico-químicos indicados.

SOCIEDAD DE ALIMENTOS DE PRIMERA, S.A.


Jorge Fracasso
Gerente de Investigación y Desarrollo


Juan G. Ameglio S.
Representante Legal