

ESPECIFICACIONES TECNICAS MATERIA PRIMA

Rev 16/jun/17

ESPECIFICACION T1

QUESO CHEDDAR REFRIGERADO HUMEDAD DE 34 A 37%

A. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Especificaciones del producto

- Color crema (sin anatto) y sabor uniforme
- Color naranja pálido y sabor uniforme (con anatto)
- Cuerpo firme y suave
- Baja humedad y alto en sólidos totales
- Bajo conteo microbiológico de bacteria, hongos, y levaduras no deseadas

a. Composición típica

Caseína mínima	22.0 %
Grasa Mínima	35.0 %
Humedad Maxima	37.0 %
Minerales	3.5 %

pH (a 72 horas) 5.1 – 5.4

c. Típico análisis microbiológico

Counteo total 1g	< 10,000
Coliformes	Negativo
E Coli	< 10
Hongos y levaduras	< 10
Salmonella	Negativo
Lysteria	Negativo

2. Especificaciones del empaque

Bloque cuadrado de 20 a 24 kilos, embalado en cajas de carton corrugado y empacado al vacío.

3. Tiempo de Vida: 12 meses en condiciones optimas de almacenaje.

4. Condiciones de almacenaje:

REFRIGERADO:

Temperatura de almacenaje desde fecha de produccion hasta fecha de llegada a puerto Panameño: Mínimo: 33°F. Máximo: 38 °F

Edad del producto desde la fecha de produccion hasta fecha de llegada a puerto Panameño: 90 dias máximo.

PROLACSA

Productos Lacteos San Antonio S.A.

ESPECIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA
LECHE EN POLVO DESCREMADA HIGH HEAT
SKIMMED MILK POWDER, HIGH HEAT

Ingredient: Milk

Product Analysis:

Milk Fat	1.25% Maximum
Moisture	4% Maximum
Scorched Particles	Maximum B- Pad, (15mg)
Solubility Index	1.25 ml Maximum
Titrateable Acidity	≤ .15%
Extraneous Material	Free from
Protein	34 % minimum (SNF)
Whey Protein Nitrogen	≤1.50 mgs/gm
Odor and Flavor	Sweet, Slightly Cooked

Packaging: 25 kg net weight bags, with Poly-innerliner

Shelf Life: 12 Months from production date minimum

Microbiological Analysis:

Coliforms	10 cfu/g Maximum
Aerobic Plate Count	30,000 cfu/g Maximum
Salmonella	Negative/1500gm
Listeria	Negative
E Coli	Negative
Staphylococcus	Negative
Yeast/Mold	100/g Maximum
Antibiotics	Negative

Fabrica

Carretera Interamericana, El Roble, Aguadulce
Tels.: (507) 987-8249/94 • Fax: (507) 987-8243

Panamá

Calle 15, Rio Abajo, Panamá
Tels.: (507) 221-3103 / 221-3139 • Fax: (507) 221-4362

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MATERIA PRIMA

Rev 12/00

LECHE EN POLVO DESCREMADA

A. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Especificaciones del producto

- Totalmente libre de aditivos
- Excelente solubilidad
- Buena dispersibilidad
- Bajo contenido de grasa
- Sabor limpio (con ningún rastro de rancidez)
- Libre de antibióticos
- Apta para productos lácteos frescos y fermentados recombinados

a. Composición típica

Energía	1519 kJ/100g
Proteína	32 %
Carbohidratos	49.8 %
Grasa	0.8 %
Humedad	3.8 %
Minerales	7.8 %

b. Típico análisis químico

Acidez titulable	< 0.14 %
Índice de nitrógeno proteínas lactosuero (mg/g)	Low heat > 6.0
Antibióticos	< 0.005 I.U. / ml

c. Típico análisis de propiedades físicas

Índex solubilidad (ADMI)	Max. 1.2 ml
Color	Blanco crema pálido
Sabor y olor	Limpio. Totalmente libre de rancidez
Partículas escorchadas	Max B

d. Típico análisis microbiológico

Counteo total Ig	< 10,000
Coliformes	Negativo
Hongos y levaduras	< 50
Salmonella	Negativo

ESPECIFICACIONES TECNICAS MATERIA PRIMA

Rev 12/00

LECHE EN POLVO DESCREMADA (Continua)

2. Especificaciones del empaque

Bolsa de papel con capas múltiples la cual incorpora una capa bloqueadora de humedad y contiene el producto dentro de liner de polietileno. El empaque es totalmente libre de metales.

Peso neto	25.0 Kg.
Peso bruto	25.4 Kg.

3. Tiempo de Vida: 24 meses en condiciones optimas de almacenaje. (Baja humedad < 65% y temperatura de 22- 25 C).

4. Edad al llegar: El producto no debe tener mas de 4 meses de producido contra la fecha del Bill of Lading