# Leche Entera Polvo 26% Grasa

Estado:**Aprobada**

***SÓLO USO INTERNO***

| | |
|---|---|
| Nombre del autor de la especificación: | Urane, Doris |

## DESCRIPCIÓN GENERAL

Leche entera en polvo secada por atomización con buenas propiedades de reconstitución.

## REQUISITOS GENERALES

### Calidad

| | | |
|---|---|---|
| Calidad | Grado Alimentario<br>Libre de sustancias tóxicas o nocivas<br>Libre de microorganismos patógenos/carcinogénicos y sus metabolitos tóxicos a niveles que puedan significar una amenaza para la salud. | |
| Legal | Tiene que cumplir con la legislación del país de destino | |

### Se requiere certificado

| | | |
|---|---|---|
| Se requiere certificado | Pueden incluirse, aunque no se limita solo a estos, a los siguientes certificados : de análisis, de origen, veterinarios o religiosos. | |

## REQUISITOS SENSORIALES

| | |
|---|---|
| Aspecto, apariencia | Color blanco sin partículas quemadas. Sin formación de grumos con excepción de aquellos que se desmenuzan con facilidad |
| Textura | Polvo |
| Color sin preparación | Blanco sin partículas quemadas |
| Olor | Debe ser puro, es decir ni sebo, ni caducado, ni caramelizado y no debe tener desviaciones anormales del olor. |
| Sabor | Debe ser puro, es decir ni sebo, ni caducado, ni caramelizado y no debe tener desviaciones anormales del sabor. El sabor se debe controlar también en una reconstitución al 10%. |

## REQUISITOS FÍSICOS Y QUÍMICOS

### Cuantitativo

| | Mínimo | Máximo | Objetivo | Comentarios |
|---|---|---|---|---|

## Leche Entera Polvo 26% Grasa

Estado:**Aprobada**

***SÓLO USO INTERNO***

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Humedad | | 3.0 %(m) | | |
| Acidez | | 0.13 %(m) | | ADPI Acido Láctico |
| Proteínas | 25.7 g/100g | | | |
| Lactosa | 36 g/100g | | | |
| Contenido en grasa | 26.0 g/100g | | | |
| Grasa libre | 2.5 %(m) | | | |
| Vitamina A (retinol) | 2,200 IUA/100g | 3,400 IUA/100g | | /100 g |
| Vitamina D3 (colecalciferol) | 390 IUD/100g | 595 IUD/100g | | |
| Masa volúmica | 490 g/l | 550 g/l | | Asentado |
| Miscibilidad | 1 | | | 40°C |
| Separación de la grasa | | | | No separado 1 hr después de reconstitución |
| Índice de solubilidad | 0.5 ml | | | |

### Cualitativo

| | **Requisito** |
|---|---|
| Materia extraña | Libre de toda materia extraña (Sieve test) |
| Prueba de limpieza | Max : Disc A ( partículas quemadas ADPI on 25g) |

Estado de Disolución (40°C) Máx.:2

### CONTAMINANTES / ADITIVOS

| | **Mínimo** | **Máximo** | **Requisito** | **Comentarios** |
|---|---|---|---|---|
| Plomo | | 0.2 ppm(m) | | |
| Aluminio | | 2.1 mg/kg | | |
| Arsénico | | 0.1 ppm(m) | | |
| Cadmio | | 0.05 mg/kg | | |
| Mercurio | | 0.05 mg/kg | | |
| Nitrato | | 100 mg/kg | | |
| Nitrito | | 5 mg/kg | | |
| Antibióticos | | | Ausencia | |
| Pesticidas | | | De acuerdo a la legislación local del pais de destino, en caso no exista esa legislación se tomara el Standards de "Codex Alimentarius" | |
| Cloramfenicol | | | Ausencia | |
| Aflatoxina M1 | | 4 µg/kg | De acuerdo a la legislación local del pais de destino, en caso no exista esa legislación se tomara el Standards de "Codex Alimentarius" | |

### REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

## Leche Entera Polvo 26% Grasa

Estado:**Aprobada**

***SÓLO USO INTERNO***

La expresión de los criterios de calidad microbiológica están basados en la recomendación de la Comisión Internacional de Especificación microbiológica de alimentos (The International Commision on Microbiological Specification for Foods), donde:

n = número de muestras
c = Número máximo de muestras superior o igual a m y inferior a M
m = Límite microbiológico que:
- en un plan de dos clases, separa calidad buena y defectiva
- en un plan de 3 clases, separa calidad buena y marginal.

M = Límite microbiológico que:
- en un plan de 3 clases, separa calidad marginal y defectiva;
- en un plan de 2 clases M puede asimilarse a m.

| | n | c | m | M | Comentarios |
|---|---|---|---|---|---|
| Microorganismos aerobios mesófilos | 1 | 0 | 3,000 /g | | |
| Salmonela | 5 | 0 | 0 /25 g | | |
| Enterobacteriaceas | 2 | 0 | 0 /g | | |
| Estafilococos aureos/Staphylococci coagulase positive | 5 | 0 | 100 /g | | |

## EMBALAJE, ALMACENAJE Y TRANSPORTE

| | **Requisito** | **Comentario** |
|---|---|---|
| Embalaje | Usar solo materiales de embalaje aprobados para el contacto con alimentos, en el pais en que se utilizará el material.<br>Impermeable a la humedad<br>Impermeable al aire<br>Impermeable a la luz | |
| Transporte | En condición fresca y seca | |

| **Tiempo mínimo antes de caducidad** | **Condiciones de almacenaje** | **Comentario** |
|---|---|---|
| 24 Mes | En un lugar fresco y seco<br>a temperatura ambiente | |

| | |
|---|---|
| Identificación de la etiqueta | Nombre del producto<br>Fecha de producción (día, mes, año)<br>Nombre y dirección del fabricante<br>Lista de ingredientes<br>Contenido neto<br>Fecha de caducidad<br>País de origen<br>Código Batch del proveedor |

## MÉTODOS ANALÍTICOS

| | | |
|---|---|---|
| Métodos analíticos | Métodos analíticos disponibles a solicitud. | |