


*Ind Lactes  
Leche Entera*

|   |  |             |  |
|---|--|-------------|--|
|  | GERENCIA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD   |             | No: PAN.TE.AC.004<br>Revisión: 01<br>Fecha: 12-05-2016<br>Pagina: 01 de 01 |
|   | <b>ESPECIFICACIÓN DE INGREDIENTES</b>  |             |  |
| NOMBRE DEL PRODUCTO   | LECHE ENTERA   | Versión: 01 | Fecha: 24/Marzo/2017   |
| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO  | Es un polvo soluble hecha a partir del secado por pulverización de leche fresca entera pasteurizada.   |             |  |
| COMPOSICIÓN   | Leche Entera en Polvo  |             |  |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS  | <b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>   |             | <b>Especificación</b>  |
|   | COLOR  |             | Crema pálido   |
|   | SABOR  |             | Característico (Limpio)  |
|   | OLOR   |             | Característico   |
|   | ASPECTO  |             | Polvo fino   |
| CARACTERÍSTICAS FISIQUÍMICAS  | <b>CARACTERÍSTICAS FISIQUÍMICAS</b>  |             | <b>Parametro</b>   |
|   | Materia Extraña  |             | Libre de materia extraña   |
|   | Humedad (g/100g)   |             | 3.3  |
|   | Proteína (N x 6.38) (g/100g)   |             | 25.0   |
|   | Grasa (g/100g)   |             | 26.8   |
|   | Carbohidrato Total (g/100g)  |             | 39.1   |
|   | Acidez   |             | <0.15%   |
|   | Indice de solubilidad  |             | <1.0   |
|   | Densidad (g/mL)  |             | 0.57 - 0.63  |
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS   | <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>   |             | <b>Limite</b>  |
|   | Cuenta Total   |             | < 10 000 ufc/gr  |
|   | Mohos y Levaduras  |             | < 50 ufc/gr  |
|   | Coliformes   |             | Max 10 ufc/g   |
|   | Escherichia coli   |             | Ausente  |
|   | Staphylococcus   |             | Ausente  |
|   | Listeria   |             | Ausente  |
| Salmonella  |  | Negativo    |  |
| ALERGENOS Y/O SUSTANCIAS SENSITIVAS   | CASEINA  |             |  |
| EMPAQUE Y/O EMBALAJE  | Sacos de papel Kraft de 25 Kg.   |             |  |
| ROTULADO  | Etiqueta contiene los siguientes datos: Nombre de fabricante, fecha de producción, fecha de expiración, número de lote, ingredientes, especificaciones de almacenamiento.Fecha de producción, fecha de vencimiento, ingredientes, especificaciones de almacenamiento   |             |  |
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO  | 2 años desde su fecha de elaboración   |             |  |
| ALMACENAMIENTO  | Almacenar en lugar fresco y seco, libre de polvo, humedad, roedores, insectos y olores extraños.   |             |  |
| TRANSPORTE  | Transporte limpio, libre de olores, agujeros, deformaciones, seco. Tener Paredes o muros impermeables, sólidos, de fácil limpieza y sanitización y resistentes a factores ambientales como humedad y temperatura. Evitar la contaminación cruzada. Debe contener sello de seguridad para garantizar que la carga no a sido adulterada. Contenedores limpios, sin olores extraños, ausencia de olores a combustibles, sellos de seguridad para demostrar que el embarque no ha sido violado<br>Contenedores limpios, sin olores extraños, ausencia de olores a combustibles, sellos de seguridad para demostrar que el embarque no ha sido violado. |             |  |
| INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO  | evitar contaminación cruzada   |             |  |

|                    |  |
|--------------------|--|
| Notas              |  |
| Control de Cambios |  |

|         |  |
|---------|--|
| Elaboró | Marjorie Lázaro- Tecnólogo de Calidad -<br>Materia prima |
| Revisó  |  |
| Aprobó  |  |