



LECHE ENTERA EN POLVO / WHOLE MILK POWDER

DESCRIPCION GENERAL

La leche entera en polvo instantánea es el producto obtenido del proceso de secado spray de la leche fluida, con los máximos controles de calidad para el aseguramiento de su inocuidad y conservación de las propiedades nutricionales características del producto.

Aspecto: Polvo amorfo, libre de grumos o terrones a excepción de los que se deshacen fácilmente bajo suave presión, sin partículas quemadas o sustancias extrañas visibles. En solución, no debe presentarse coagulada, ni partículas en suspensión.

Color: Blanco o crema y libre de partículas marrones o amarillas.

Sabor y olor: Puros, agradable, no soboso, no viejo o caramelizado, semejante al de la leche fluida, libre de aromas indeseables.

GENERAL DESCRIPTION

The instant whole milk powder is obtained through a spray dry processing of fluid milk under maximum quality controls in order to ensure that it is innocuous and the preservation of its nutritional characteristics.

Appearance: Amorphous powder, free from lumps, except those that break up under slight pressure and free from visible dark particles. While dissolved no coagulation must appear.

Color: White or light cream and free from brown or yellowish particles.

Flavor: Pure and pleasant. It is not greasy, nor rancid. It shall be free from undesirable flavors and it possess a flavor similar to fluid milk.

LECHE ENTERA EN POLVO / WHOLE MILK POWDER

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS / ADPI EXTRA GRADE PHYSICAL AND CHEMICAL QUALITY

DETERMINACIONES PARAMETERS	VALOR ESPECIFICADO SPECIFICATIONS	METODO ANALYTICAL METHODS	NORMA NORMS
Humedad / Moisture (% w/w)	3.5 máx	Gravímetro / Gravimetry	FIL 26 A: 1993
Materia Grasa / Milk Fat (% w/w)	26 mín	Rose Gottlier	FIL 9C: 1987
Proteínas / Proteins (% w/w)	25 mín	Kjeldahl	FIL 20 B: 1993
Lactosa / Lactose (% w/w)	36 mín	Titulación / Titulation	FIL 28 A: 1974
Sales a 500 /550°C / Ash, 500/550°C (% w/w)	7 máx	Gravímetro / Gravimetry	FIL 89: 1997
Acidez Titulable / Titratable Acidity (ml OHNa 0.1N/10g SNG)	18 máx	Titulación / Titulation	FIL 86:1981
Índice de Solubilidad / Solubility Index (ml)	0,5 máx	Centrifugación / Centrifugation	ADPI - 916 - 1990
Partículas Tostadas / Scorched Particles (mg)	Disco A	Filtración / Filtration	ADPI - 916 - 1990
Densidad Aparente 100 golpes / Powder density 100 strokes (g/ml)	0,48 a 0,54	Gravímetro / Gravimetry	NIRO - A 2 a - 1978
Antibióticos / Antibiotics and additives	negativo/negative	Enzimático / Enzymatic	
Humectabilidad / Humidification (se.)	60 máx	Gravímetro / Gravimetry	FIL - IDF 87: 1979
Dispersabilidad	90 min	Gravímetro / Gravimetry	
Lecitina / Lecithin	0,3% máx		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

DETERMINACIONES PARAMETERS	VALOR ESPECIFICADO SPECIFICATIONS	METODO ANALYTICAL METHODS	NORMA NORMS
Aerobios Mesófilos viables / Total Plate Count	< 10.000 UFC/g	Recuento en placa / Plate Count	FIL 100 A - 1987
Coliformes (30°C) / Coliforms (30°C)	< 0,3	NMP	FIL 73A - 1985
Coliformes (45°C) / Coliforms (45°C)	< 0,3	NMP	FIL 73A - 1985
Estafilococos coagulasa P / Staphylococcus A.C.P	Ausencia	Recuento en placa / Plate Count	FIL 60 A - 1978
Hongos y Levaduras / Yeast and Moulds	< 100 UFC/g	Recuento en placa / Plate Count	FIL 94 B - Ed. 1990
Salmonella spp	Ausencia en 100 g / Absence in 100 g	Detección por siembra / Culture Detection	FIL 93 A - 1985
Aflatoxina / Aflatoxin	<5 microg/kg		HPLC

ENVASES

El producto es fraccionado en:

Peso neto 10 y 25 Kg: Bolsas de papel Kraft de tres pliegos, uno de los cuales presenta un corteado de polietileno de baja densidad y en su interior se encuentra una bolsa de polietileno virgen cristal de 100 micrones (para 25 kg) y 70 micrones (para 10 kg).

Peso neto 500, 800 y 1000 gr: Estuche de cartulina conteniendo un pouch aluminizado de 70 micrones bajo atmósfera inerte.

Condiciones de Conservación: Mantener el envase en lugar seco, fresco, oscuro y limpio; alejado de sustancias tóxicas y generadoras de olor.

Vida Útil: En envase cerrado 12 meses.

PACKAGING

The product is presented in:

10, 25 kilos Bags: Kraft Paper bags of three sheets, one of them presents a cutting of polyethylene of low density with a bag of polyethylene virgic glass of 100 micros (for 25 kg bags) and 70 micros (for 10 kg bags).

Cartons of 500, 800, 1000 grs. Containing an aluminium pouch of 70 microns under inert atmosphere.

Conditions of Conservation: Maintain the package in a dry, fresh, dark, clean place. Keep away from toxic or scent generating substances.

Shelf life: 12 months in closed packages.