

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 1g | < 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