PROLACSA
Productos Lácteos San Antonio S.A

ESPECIFICACIONES TECNICAS 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 microbiologico

Counteo total 1g	< 10,000
Coliformes	Negativo
Hongos y levaduras	< 50
Salmonella	Negativo

PROLACSA
Productos Lácteos San Antonio S.A

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**