

SOCIEDAD DE ALIMENTOS DE PRIMERA S.A.

EDICIÓN
2

CAPITULO
MATERIA PRIMA E INSUMOS

DOCUMENTO
MP-ET-006

REEMPLAZA
#1

TÓPICO
ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

FECHA
08/05/2015

LECHE DESCREMADA EN POLVO

Nombre genérico: Leche Descremada en Polvo (Spray Dried, low heat or medium heat).
Nombre comercial: Skimmilk Powder Low Heat or Medium Heat.

Aplicación recomendada: Productos Lácteos
Aplicación en SAPRISA: Ver formulaciones internas de SAPRISA.

Descripción: Leche en polvo descremada.
Apariencia: Polvo fino de color blanco hueso.
Sabor y aroma: Lácteo y ligeramente dulce característico, limpio sin rancidez.
Ingredientes: Leche descremada, secada por atomización (spray dried),

Especificaciones Físico-químicas:

	Típica	Mínimo	Máximo.
Lactosa:	54%		
Grasa:	0.5%	-----	1.25%
Minerales:	7.9%		
Humedad:	3.5%		4%
Proteína (N x 6.38):	35 %	34%	
Partículas quemadas: < 15mg			15 mg Disc B
Acidez titulable			0.15 % m/v
Índice de solubilidad, ml			1.20
Sustancias Inhibidoras:	Negativo		

Registro Sanitario: Aplica certificado sanitario del país de origen.
Kosher : SI , símbolo UD

Especificaciones Microbiológicas:

Recuento total standard: ≤ 10,000 ufc/g (típico)
Hongos y levaduras: ≤ 100 ufc/g
Coliformes: <10 ufc/g
Patógenos: Ausentes.

Presentación: Sacos de papel multilaminar que incluye barrera contra humedad y contiene el producto dentro de bolsa (liner) interna de polietileno. No presentan grapas ni cierres metálicos.
Contenido neto: 25 Kg.

Transporte: Contenedor seco, a temperatura ambiente.

Almacenamiento: Recomendado ambiente seco y fresco, libre de olores fuertes.

Vida de estante o vida útil: Mínimo 12 meses después de su fecha de producción.

Identificación en empaque: Nombre y/o descripción del producto, nombre del fabricante, código y/o nombre del proveedor (Cypher), peso neto, fecha de expiración y fabricación, número de lote, número de unidad.

Fabricante:

Proveedor:

Alternativas y Equivalencias: Otros fabricantes y/o proveedores cuyos productos cumplan con estas especificaciones, características, y pasen satisfactoriamente las correspondientes evaluaciones sensoriales.

