



LAVERY PANAMA, S.A.

AVENIDA DOMINGO DIAZ (VIA TOCUMEN) EDIFICIO GRUPO LAVERY
TEL.: (507) 305-4500 • FAX: (507) 305-4501
APARTADO POSTAL 0838-00027, PANAMA, REP. DE PANAMA
E-mail: lavery@grupolavery.com

ESPECIFICACIONES DE LECHE ENTERA EN POLVO (INSTANTANEA)

DESCRIPCION:

La leche entera en polvo instantánea NZMP de Fonterra es un polvo soluble elaborado a través del secado por atomización de la leche entera pasteurizada fresca.

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO:

- Excelente solubilidad
- Buena fluidez
- Contenido de grasa completo
- Enriquecida con vitaminas A y D3
- Rico sabor cremoso
- Suplemento alimenticio ideal
- Disponibilidad de una amplia gama de especificaciones
- Disponibilidad de especificaciones mineralizadas
- Contiene lecitina

USOS SUGERIDOS:

- Leche entera en polvo instantánea por lo general se reenvasa para utilizarse en aplicaciones orientadas al consumidor.
- Es ideal como fuente de leche toda vez que no haya un suministro de leche líquida común o en casos en los que no haya disponibilidad de refrigeración.
- Disponible en una amplia variedad de especificaciones con vitaminas y minerales, apropiadas para bebidas nutritivas y para su uso por parte del consumidor.
- Se puede usar como blanqueador en bebidas como el té o el café.

PRESENTACION:

Papel multilaminar que incluye una barrera contra la humedad y contiene al producto dentro de una bolsa interna de polietileno. No se utilizan grapas ni cierres metálicos.

Peso Neto	25,0 kg
Peso Bruto	25,4 kg

ALMACENAMIENTO Y MANEJO:

La leche entera en polvo es higroscópica y puede absorber olores. Por lo tanto, es necesaria una protección adecuada. Se recomienda almacenar el producto a temperaturas por debajo de los 25°C, a una humedad relativa menor al 65% y en un ambiente sin olores. El inventario debe ser utilizado según el principio FIFO de preferencia dentro de los 24 meses de su fecha de producción.

Viene

Especificaciones de Leche Entera en Polvo (Instantánea)

ANALISIS DE COMPOSICION TIPICO:

Los resultados de los análisis listados en este boletín de producto son típicos y se miden en base al producto "tal cual". Para los límites mínimos y máximos por parámetro consulte la especificación de venta.

Proteína (N x 6,38) (g/100g) tal cual	24,3
Humedad (g/100g)	3,3
Grasa (g/100g)	28,8
Contenido total de carbohidratos (g/100g)	38,0
Minerales (g/100g)	5,6
Acidez titulable (g/100ml)	<0,15
Sustancias inhibidoras (UI/ml)	No detectadas

PROPIEDADES FISICAS TIPICAS:

Densidad aparente (g/ml)	0,44 – 0,52
Índice de insolubilidad (ml)	1,0
Color	Crema pálido
Sabor	Cremoso
Olor	Limpio
Partículas quemadas	Máx. B
Material extraño	No detectado

ANALISIS MICROBIOLÓGICO TIPICO:

Recuento de bacterias aeróbicas en placas (ufc/G)	<10,000
Coliformes (/g)	No detectadas
E. coli (/g)	No detectado
Levaduras y mohos (UFC/g)	<50
Estafilococo coag. pos. (/g)	No detectado
Salmonela (750g)	Ausente

TERMINOS DE PAGO: Crédito a 60 días fecha de BL.

