

PROLACSA

Productos Lácteos San Antonio S.A.

ESPECIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

LECHE EN POLVO DESCREMADA HIGH HEAT

SKIMMED MILK POWDER, HIGH HEAT

Ingredient: Milk

Product Analysis:

| | |
|-----------------------|------------------------|
| Milk Fat | 1.25% Maximum |
| Moisture | 4% Maximum |
| Scorched Particles | Maximum B- Pad, (15mg) |
| Solubility Index | 1.25 ml Maximum |
| Titrateable Acidity | ≤ .15% |
| Extraneous Material | Free from |
| Protein | 34 % minimum (SNF) |
| Whey Protein Nitrogen | ≤1.50 mgs/gm |
| Odor and Flavor | Sweet, Slightly Cooked |

Packaging: 25 kg net weight bags, with Poly-innerliner

Shelf Life: 12 Months from production date minimum

Microbiological Analysis:

| | |
|---------------------|----------------------|
| Coliforms | 10 cfu/g Maximum |
| Aerobic Plate Count | 30,000 cfu/g Maximum |
| Salmonella | Negative/1500gm |
| Listeria | Negative |
| E Coli | Negative |
| Staphylococcus | Negative |
| Yeast/Mold | 100/g Maximum |
| Antibiotics | Negative |

Fábrica

Carretera Interamericana, El Roble, Aguadulce
Tels.: (507) 987-8249/94 • Fax: (507) 987-8243

Panamá

Calle 15, Río Abajo, Panamá
Tels.: (507) 221-3103 / 221-3139 • Fax: (507) 221-4362

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

| | |
|---------------------------|--------------------------------------|
| Índice 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