

**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)	<b>Low heat &gt; 6.0</b>
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

**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**