

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MATERIA PRIMA

Rev 12/18

**LECHE EN POLVO ENTERA INSTANTANEA CON ATMOSFERA
MODIFICADA**

A. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Especificaciones del producto

- Totalmente libre de aditivos
- Excelente solubilidad
- Buena dispersibilidad
- Pleno contenido de grasa
- Sabor limpio
- Libre de antibióticos
- Apta para productos lácteos frescos y fermentados recombinados

a. Composición típica

Energía	2053 kJ/100g
Proteína	27.9 %
Carbohidratos	35.7%
Grasa	27.8 %
Humedad	2.8 %
Minerales	5.8 %

b. Típico análisis químico

Acidez titulable	< 0.14 %
Antibióticos	< 0.005 I.U. / ml

c. Típico análisis de propiedades físicas

Índex solubilidad (ADMI)	< 0.6 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
Listeria	Negativo
Salmonella	Negativo

ESPECIFICACIONES TECNICAS MATERIA PRIMA

Rev 12/18

LECHE EN POLVO ENTERA INSTANTANEA CON ATMOSFERA MODIFICADA

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

4. Edad al llegar: El producto no debe tener mas de 3 meses de producido al momento de su llegada a la fabrica.