

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

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 Ig	< 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

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