

Elaborado por:

Sofia Becerica(Investigación y Desarrollo)

Revisado por:

Hugo Vilche(Jefe de Aseguramiento de la Calidad)

Aprobado por:

Mariana Maccari(Gerente de Aseguramiento de la Calidad- Dirección Técnica La Sibila), Remo Parola(Coordinador Técnico Industrial)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La leche en polvo entera es el producto obtenido del proceso de secado spray de la leche fluida. Esta leche previamente es higienizada, estandarizada en su tenor graso, pasteurizada, concentrada por evaporación y deshidratada; siempre con los máximos controles de calidad para el aseguramiento de su inocuidad y conservación de las propiedades nutricionales características del producto.

USO ESPERADO

Uso industrial.
Destino Venezuela.

ALERGENOS

Contiene:
-Leche

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto: Polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. En solución, no debe presentarse coagulada, ni con partículas en suspensión.

Color: Blanco amarillento.

Sabor y olor: Agradable, no rancio, semejante a la leche fluida.
IRAM 14067-3.

PRODUCT DESCRIPTION

The skim milk powder is a product obtained through the process of fluid milk spray drying. The fluid milk has previously undergone a hygienic process, its fat tenor has been standardized, it has been pasteurized, concentrated through evaporation and dehydrated; under maximum quality controls in order to ensure that it is innocuous and the preservation of its nutritional characteristics.

EXPECTED USE

Industrial use.
Venezuela destination.

ALLERGENS

Contains:
-Milk

SENSORY CHARACTERISTICS

Appearance: Uniform powder without crumbs. It contains neither macro or microscopically visible foreign substances. In solution not due coagulated or with suspended particles.

Color: Yellowish white.

Flavor and odor: Pleasant, not rancid, similar to those of fluid milk.
IRAM 14067-3.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

<i>Parámetros / Parameters</i>	<i>Límite Especificado/ Specified Limit</i>	<i>Método / Analytical methods</i>
Humedad (%m/m) / Moisture (%w/w)	3,5 máx.	FIL 26A:1993 / ISO 5537:2004
Materia Grasa (%m/m) / Milk Fat (%w/w)	26 - 32	ISO 1736 - IDF 9:2008
Proteínas (%m/m) / Proteins (%w/w)	24,5 mín.	ISO 8968-2:2001
Proteínas (g/100g SNG) / Proteins (g/100g SNF)	34,7 mín.	ISO 8968-2:2001 – Cálculo / Calculation
Lactosa (%m/m) / Lactose (%w/w)	34 mín.	Por diferencia / By difference
Cenizas a 500/550°C (%m/m) / Ash 500/550°C (%w/w)	5,9 máx.	A.O.A.C 930.30:1990
Acidez Titulable / Titratable Acidity (ml NaOH 0,1 N/10g NFS)	18 máx.	ISO 6091 - IDF 86:2010
Índice de Solubilidad / Solubility Index (ml)	0,5 máx.	ISO 8156 - IDF 129:2005
Partículas Tostadas / Scorched Particles	Disco B máx.	ADPI 916:2002
Cloruros (% p/v) / Chlorides (% w/v)*	0,07 - 0,11	Reference: COVENIN 1481

- Cloruros / Chlorides: contenido de cloruros en la leche reconstituida / *chloride content in reconstituted milk*.

VITAMINAS / VITAMINS

N/A

MINERALES / MINERALS

N/A

CONTAMINANTES / CONTAMINANTS

<i>Parámetros / Parameters</i>	<i>Límite Especificado/ Specified Limit</i>	<i>Método / Analytical methods</i>
Antibióticos / Antibiotics	No detectable / Not detectable	Delvotest

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

<i>Parámetros / Parameters</i>	<i>Límite Especificado / Specified Limit</i>	<i>Método / Analytical methods</i>
Aerobios Mesófilos viables / Total Plate Count (UFC/g)	< 5.000	ISO 4833:2003
Coliformes / Coliforms (30°C) (NMP/g)	< 3	ISO 4831:2006
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g)	< 10	APHA 2001
<i>Salmonella</i> spp. (/250 g)	Ausencia / Absence	ISO 6579:2002

Fecha Vigencia: 25-07-2022**AFB.ET.I+D-71****Versión: 00**
Página 2 de 2

Listeria monocytogenes (/125g)

Ausencia / Absence

ISO 11290-1:2004

Hongos y Levaduras / Yeasts and Moulds (UFC/g)

< 100

ISO 6611 - IDF 94:2004

CONDICIONES DE CONSERVACION

- Mantener el envase en ambiente limpio, seco, fresco y oscuro.
- Alejado de sustancias tóxicas, generadoras de olor y de plagas.

PRESERVATION CONDITIONS

- Keep the containers in a clean, dry, cool and dark place.
- Keep the container away from pests, odor generating and toxic substances.

EMPAQUE

Bolsas de papel kraft con liner interno de polietileno con EVOH.
Producto envasado bajo atmósfera modificada.
Peso neto: 25kg
Consulte por otras opciones de envase.

PACKAGING

Kraft paper bags with polyethylene inner liner with EVOH.
Product packaged under inert atmosphere.
Net weight: 25kg
Consult other packaging options if required.

VIDA ÚTIL

A partir de la fecha de elaboración, manteniendo las condiciones de conservación indicadas y en su envase original cerrado 24 meses.

SHELF LIFE

Since the date of production, maintaining the storage conditions specified and closed original packaging, it has a shelf life up to 24 months.

REQUISITOS LEGALES

COVENIN 1481:2001 (7ma revisión)
Reglamento Bromatológico Nacional.
Habilitaciones de planta:
Uruguay: UY-205

LEGAL REQUIREMENTS

COVENIN 1481:2001 (7th revision)
National Bromatological Regulation.
Enabling plant:
Uruguay: UY-205

COPIA NO CONTROLADA