
	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION Leche en polvo entera / Whole milk powder	
Fecha Vigencia/ Effective Date: 18-05-2020	CP.ET.I+D-55	Versión/ Version: 01 Página 1 de 3

Elaborado por / Produced by: Sofia Beccerica(Investigación y Desarrollo)	Revisado por / Reviewed by : Hugo Vilche(Jefe de Aseguramiento de la Calidad), Matilde Moreira(Jefe de Control de Calidad), Priscila Olivera(Ing. Senior Investigación y Desarrollo)	Aprobado por / Approved by: Remo Parola(Gerente de Planta), Mariana Maccari(Gerente de Aseguramiento de la Calidad- Dirección Técnica La Sibila), Pablo Barberis(Gerente de Investigación y Desarrollo)
---	--	---

Ciente/Customer:	
Nombre y Apellido/Name and surname:	Firma/Signature:
Función/Function:	Fecha/Date:
La firma en esta página indica la aprobación y la aceptación de todo el documento por parte del cliente Signature on this page indicates approval and acceptance of the whole document by the customer	

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.

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 whole 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.

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

Parámetros / Parameters	Límite Especificado/ Specified Limit	Método / Analytical methods
Humedad (%m/m) / Moisture (%w/w)	3,5 máx.	FIL 26A:1993 / ISO 5537:2004
Materia Grasa (%m/m) / Milk Fat (%w/w)	26 mín.	ISO 1736 - IDF 9:2008
Proteínas (g/100g SNG) / Proteins (g/100g SNF)	34 mín.	ISO 8968-1:2001 / Cálculo / Calculation
Lactosa (%m/m) / Lactose (%w/w)	37 - 42	Por diferencia / By difference
Cenizas a 500/550°C (%m/m) / Ash 500/550°C (%w/w)	7 máx.	A.O.A.C 930.30:1990
Acidez Titulable / Titratable Acidity (ml NaOH 0,1 N/10g SNG)	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 A máx.	ADPI 916:2002
Densidad aparente 100 golpes (g/ml) /Apparent Density 100 strokes (g/ml)	0,48 - 0,61	ISO 8967 - IDF 134:2005


VITAMINAS / VITAMINS

N/A

MINERALES / MINERALS

N/A

Previo a su uso, verifique que el documento corresponde a la última versión
Verify that the document corresponds to the latest version before use

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION Leche en polvo entera / Whole milk powder	
Fecha Vigencia/ Effective Date: 18-05-2020	CP.ET.I+D-55	Versión/ Version: 01 Página 2 de 3

CONTAMINANTES / CONTAMINANTS

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parámetros / Parameters	Límite Especificado / Specified Limit	Método / Analytical methods
Aerobios Mesófilos viables / Total Plate Count (UFC/g)	< 10.000	ISO 4833:2003
Estafilococos coagulasa positiva / Staphylococci coagulase-positive (UFC/g)	< 10	APHA 2001
Salmonella spp. (/250 g)	Ausencia / Absence	ISO 6579:2002
Enterobacterias / Enterobacteriaceae (UFC/g)	< 10	ISO 21528-2:2004
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

Codex Stan 207-1999.
MERCOSUR/GMC/RES. N° 07/18.
Reglamento Bromatológico Nacional.
Código Alimentario Argentino.
Habilitaciones de planta:
Uruguay: UY-205
Argentina: SENASA E-I-00139
R.N.E.: 08000019

LEGAL REQUIREMENTS

Codex Stan 207-1999.
MERCOSUR/GMC/RES. N° 07/18.
National Bromatological Regulation.
Argentine Food Code.
Enabling plant:
Uruguay: UY-205
Argentina: SENASA E-I-00139
R.N.E.: 08000019

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION Leche en polvo entera / Whole milk powder	
Fecha Vigencia/ Effective Date: 18-05-2020	CP.ET.I+D-55	Versión/ Version: 01 Página 3 de 3

COPIA NO CONTROLADA
UNCONTROLLED COPY