

Especificaciones del Producto

Especificaciones Químicas

	Límites	Métodos de Referencia
Materia Grasa (g/100 g)	Máx. 1,25	ISO 1736:2008 IDF 9:2008 4 th Ed.
Proteína (g/100 g)	Mín. 32,8	ISO 8968-1:2014 IDF 20-1:2014
Proteína/SNG (g/100 g)	Mín. 34,0	ISO 8968-1:2014 IDF 20-1:2014
Humedad (g/100 g)	Máx. 4,0	IDF 26:1993
Cenizas (g/100 g)	Valor típico 7,8	AOAC 18 th Ed. 2010 930.30
Lactosa (g/100 g)	Valor típico 51,7	ISO 22662:2007 IDF 198:2007
Acidez Titulable (g. Ác. Láctico/100 g)	Máx. 1,5	ISO 6091:2010 IDF 86:2010
Acidez Titulable (mL NaOH 0,1 N/10 g, sólidos no grasos)	Máx. 18,0	ISO 6091:2010 IDF 86:2010
WPNI (mg/g)	1,5 < wpni < 6,0	ADPI Bulletin 916

Especificaciones Físicas

	Límites	Métodos de Referencia
Índice de Insolubilidad (mL)	Máx. 1,0	ISO 8156:2005 IDF 129:2005
Partículas Quemadas (disco)	Máx. B	ADPI Bulletin 916

Especificaciones Microbiológicas

	Límites	Métodos de Referencia
Microorganismos Aerobios Mesófilos (ufc/g)	Máx. 10000	ISO 4833-1:2013
Coliformes Totales a 30°C (/g)	Ausencia	ISO 4831:2006
Enterobacterias (ufc/g)	Máx. 10	ISO 21528-2:2004
<i>Staphylococcus Coagulasa Positiva</i> (/g)	Ausencia	ISO 6888-3:2003
Hongos y Levaduras (ufc/g)	Máx. 50	ISO 6611:2004 IDF 94:2004
<i>Salmonella spp.</i> (/25 g)	Ausencia	VIDAS Salmonella Easy (SLM)
Sustancias Inhibidoras	Negativo	Delvotest®

Especificaciones Sensoriales

	Puntaje	Métodos de Referencia
Aspecto	Mín. 3	ISO 22935-3:2009 IDF 99-3:2009
Sabor	Mín. 3	

Elaborador

Elaborado por Cooperativa Nacional de Productores de Leche (CONAPROLE) en Plantas Industriales autorizadas.

Presentación	Planta Industrial	Nº Registro Nacional	Nº Material
Granel 25 kg	Planta Nº 7 - Complejo Industrial Florida - UY 117	1395/13	471
	Planta Nº 8 - Complejo Industrial Villa Rodriguez - UY 116	1395/708	
	Planta Nº 11 - UY 115	1395/709	
	Planta Nº 16 - UY 109	1395/710	