

Especificaciones del Producto

Especificaciones Químicas

	Límites	Métodos de Referencia
Materia Grasa (g/100 g)	Máx. 2,0	ISO 1736:2008 IDF 9:2008 4 th Ed.
Proteína (g/100 g)	Mín. 11	ISO 8968-1:2014 IDF 20-1:2014
Humedad (g/100 g)	Máx. 3,5	ISO 5537:2004 IDF 26:2004 ISO 2920:2004 IDF 58:2002
Cenizas (g/100 g)	Máx. 6	AOAC 18 th Ed. 2010 930.30
Lactosa (g/100 g)	Valor típico 78	ISO 22662:2007 IDF 198:2007
Acidez Titulable (g. Ác. Láctico/100 g)	Máx. 1,6	ISO 6091:2010 IDF 86:2010
pH	Mín. 6,0 Máx. 6,8	"Standard Methods for the examination of Dairy Products" APHA 17 th Ed. 2004

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. 30000	ISO 4833-1:2013
Coliformes Totales a 30°C (/g)	Máx. 0,3	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)

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	N° Registro Nacional
Granel 25 kg	Planta N° 7 - Complejo Industrial Florida - UY 117	1395/356
	Planta N° 11 - UY 115	1395/765