

1. DESCRIPCIÓN

Producto obtenido de la deshidratación de la leche descremada fluida, mediante el proceso de secado por atomización.

2. INGREDIENTES

Leche descremada de vaca, pasteurizada.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ORGANOLÉPTICAS	
Apariencia	Polvo fino, exento de partículas quemadas y terrones duros que no se deshacen al tacto.
Color	Blanco crema característico, homogéneo.
Sabor y Aroma	Característico, exento de olor y/o sabor extraño (quemado, amargo, rancio, etc.)
FÍSICO-QUÍMICAS	
Grasa %	300
Humedad %	< 10
Proteína %	< 10
Coagulasa	Ausencia
Índice de solubilidad	Ausencia
MICROBIOLÓGICAS	
Recuento Aeróbios Mesófilos (ufc/g)	Máx. 10.000
E. Coli (ufc/g)	Máx. 2
Hongos y Levaduras	Máx. 50
Staphylococcus aureus (ufc/g)	Ausencia
Salmonella en 25 g	Ausencia

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	100 gramos
Energía (Kcal)	362
Proteína (g)	34,0
Grasa total (g)	0,8
Grasa saturada (g)	0,49
Grasa monoinsat. (g)	0,20
Grasa poliinsat. (g)	0,03
Grasa trans (g)	0,02
Colesterol (mg)	20
H. de C. disp. (g)	51,98
Sodio	535

4. APLICACIONES/USOS

Para la elaboración de productos lácteos, aptos para consumo humano y/o consumo directo.

5. ALÉRGENOS PRESENTES

Por su propia naturaleza el producto es considerado como alérgeno.

6. CONSERVACIÓN / DURACIÓN

En ambiente fresco, seco y oscuro (25°C máx, 65% H.R.). Evitar la exposición directa al sol y a fuentes de calor directo. Evitar almacenar y transportar con productos que transfieran olores. Duración de 24 meses desde la fecha de elaboración.

7. PRESENTACIÓN

Sacos de 25 Kg. Envasado primariamente en bolsa de polietileno y secundariamente en bolsa de papel kraft de 2 pliegos.

Fuente de la información: Dairy America, USA.