

# LECHE EN POLVO DESCREMADA



## DEFINICIÓN

PRODUCTO QUE SE OBTIENE POR DESHIDRATACIÓN DE LA LECHE DESCREMADA APTA PARA LA ALIMENTACIÓN HUMANA, MEDIANTE PROCESOS TECNOLÓGICOS ADECUADOS AUTORIZADOS.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CONSISTENCIA Y TEXTURA	Polvo uniforme, sin grumos. No debe contener sustancias macro y microscópicamente visible.
COLOR	Blanco amarillento.
OLOR Y SABOR	Sabor y olor agradable, no rancio, similar al de la leche fluida.
ALÉRGENOS	Contiene proteína de leche.

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

MATERIA GRASA (G/100G)	Máx 1,5
PROTEÍNAS DE LECHE (G/100G)	Min. 34,0
HUMEDAD DE LECHE (G/100G)	Máx 4,0
CENIZAS (500-550°C) (G/100G)	Máx 8,0
LACTOSA ANHIDRA (G/100G)	49,5% +- 3,0%
ACIDEZ TITULABLE (ML NAOH 0,1N/10G SÓLIDOS NO GRASOS)	Máx 18,0
ÍNDICE DE SOLUBILIDAD (ML)	Máx 1,0
PARTÍCULAS QUEMADAS NORMA ADMI 916/WPNI	Máx disco B
PH	Min. 6,0 mg/g Min 6,4 - Máx 6,8

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS AEROBIOS MESÓFILOS	8000 ufc/g
COLIFORMES TOTALES 30°C	10 ufc/g
COLIFORMES A 45°C	3 ufc/g
STAPHYLOCOCCUS COAGULASA POSITIVA	Ausencia en 25g
MOHOS Y LEVADURA (UFC/G)	Máx. 50 ufc/g
SALMONELLA (/25G)	Ausencia en 25g

# SKIMMED MILK POWDER

## DEFINITIONS

PRODUCT OBTAINED BY THE DEHYDRATION OF SKIMMED MILK APT FOR HUMAN ALIMENTATION WITH ADEQUATE AND AUTHORIZED TECHNOLOGICAL PROCESSES.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

ASPECT AND TEXTURE	Uniform powder, without lumps. Should not contain macro or microscopic visible substances.
COLOR	White yellowish
SMELL AND FLAVOR	Pleasant smell and flavor, not rancid, similar to liquid milk
ALLERGENS	Contains milk proteins
FAT (G/100G)	Max 1,5
PROTEINS (G/100G)	Min. 34,0
MOISTER (G/100G)	Max 4,0
CENIZAS (500-550°C) (G/100G)	Max 8,0
ANHYDROUS LACTOSE (G/100G)	49,5% +- 3,0%
TITRATABLE ACIDITY (ML NAOH 0,1N/10G)	Max 18,0
SOLUBILITY (ML)	Max 1,0
BURNED PARTICLES NORM ADMI 916/	Max disco B
WPNI	Min. 6,0 mg/g
PH	Min 6,4 - Max 6,8
MESOPHILIC AEROBIC BACTERIA	8000 ufc/g
COLIFORMS 30°C	10 ufc/g
COLIFORMS 45°C	3 ufc/g
COAGULASE-POSITIVE STAPHYLOCOCCUS	Absence in 25g
MILDEW Y YEAST (UFC/G)	Max. 50 ufc/g
SALMONELLA (/25G)	Absence in 25g