

LECHE EN POLVO ENTERA



DEFINICIÓN

PRODUCTO QUE SE OBTIENE POR DESHIDRATACIÓN DE LA LECHE ENTERA 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 FÍSICOQUÍMICAS

MATERIA GRASA (G/100G)	Mín. 26,0
PROTEÍNAS DE LECHE (G/100G)	Mín. 24,0
HUMEDAD DE LECHE (G/100G)	Máx 3,5
CENIZAS (500-550°C) (G/100G)	Máx 8,0
LACTOSA ANHIDRA (G/100G)	39,0 +- 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/	Máx disco B
PH	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

WHOLE MILK POWDER

DEFINITIONS

PRODUCT OBTAINED BY THE DEHYDRATION OF WHOLE 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 the liquid milk
ALLERGENS	Contains milk proteins
FAT(G/100G)	Min. 26,0
PROTEINS (G/100G)	Min. 24,0
MOISTURE (G/100G)	Max 3,5
CENIZAS (500-550°C) (G/100G)	Max 8,0
ANHYDROUS LACTOSE (G/100G)	39,0 +- 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
PH	Min 6,4 - Max 6,8
MESOPHILIC AEROBIC BACTERIA	8000 ufc/g
COLIFORMS 30°C	10 ufc/g
COLIFORMS A 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