



## ESPECIFICACIONES DE CONCENTRADO DE PROTEINA DE LECHE MPC 85

CÓDIGO

APLICACIÓN: 04 DICIEMBRE 2015  
 VERSIÓN: 1  
 No. REVISIÓN: 0  
 VIGENCIA: 04 DICIEMBRE 2017  
 PÁGINA: 1 de 1  
 ELEMENTO: N/A

1. **DESCRIPCION:** La proteína concentrada de leche al 85 % es un producto obtenido de leche fresca de vaca, pasteurizada y descremada, utilizando proceso de filtración por membranas. Tiene un alto concentrado de proteína de excelente valor nutrimental con sabor lácteo utilizada como ingrediente para productos nutricionales.
2. **INGREDIENTES:** Leche descremada y pasteurizada de vaca.
3. **ALERGENOS:** Contiene proteína de leche.
4. **ESPECIFICACIONES:**

<b>PARAMETROS SENSORIALES</b>	
Aspecto	Polvo fino, libre de grumos y material extraño.
Color	Blanco a crema.
Sabor	Característico lácteo.
Olor	Característico, libre de olores extraños.
Materia extraña	Libre de materia extraña
<b>PARAMETROS FÍSICO-QUÍMICOS</b>	
Proteína % (base seca)	85.0 min.
Grasa %	2.5 máx.
Humedad %	6.0 máx.
Cenizas %	8.0 máx.
Lactosa %	8.0 máx.
Acidez (10 % Sólidos)	15.0 máx.
pH (10 % Sólidos)	6.5 – 7.2
Densidad aparente g/mL	0.28 min.
Partícula Quemada mg/ g (ADPI)	< 15 mg/25 g
<b>PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	
Cuenta Total UFC / g	30,000 máx.
Coliformes UFC / g	< 10
Hongos y levaduras UFC/ g	< 100
Salmonella en 375 g	ausente
L. monocytogenes en 25 g	ausente
E.coli UFC/g	ausente
Estafilococos (coagulasa positiva)	ausente
<b>VIDA ÚTIL</b>	
Vida Útil	24 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.
Almacenaje	Lugar fresco con una temperatura de 15 – 30°C y 65% máximo de humedad relativa.
Empaque	En saco de papel kraft multicapas con bolsa interna de polietileno. Contenido Neto 16 Kg (35.27 lb.)
<b>CERTIFICACIONES</b>	
Certificación	KOSHER UO.
Certificación	HALAL IFANCA.
Certificación	HACCP EQA
<b>ASEGURAMIENTO DE CALIDAD</b>	
Se tiene un estricto control durante la fabricación, la cual es monitoreada en todo el proceso.	
El producto final es muestreado y analizado bajo parámetros fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales utilizando métodos reconocidos internacionalmente.	
Se tiene cuidado especial en su almacenaje para que el producto no sufra alteraciones.	