

DESCRIPCIÓN

La leche descremada en polvo se elabora a partir de leche fresca de vaca, pasteurizada, descremada, a la que no se ha añadido conservador, álcali, neutralizante ni otro producto químico. La leche descremada en polvo de Productos Loneg, es un producto obtenido por secado por aspersión.

INGREDIENTES

Leche descremada y pasteurizada de vaca.

ALERGENOS

Contiene proteína de leche.

PARÁMETROS SENSORIALES

Aspecto	Polvo fino, libre de grumos.
Color	Blanco a crema.
Sabor	Característico, limpio.
Olor	Característico, limpio.
Materia Extraña	Libre de materia extraña.

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICO

Proteína %	34.0 min.
Grasa %	1.25 máx.
Humedad %	4.0 máx.
Cenizas %	8.6 máx.
Lacotsa %	47.0 min.
Acidez °D (10% Sólidos)	0.15 máx.
pH (10% Sólidos)	6.0 - 6.6
Densidad aparente g/mL	0.28 min.
Partícula Quemada mg/g (ADPI)	< 15 mg/25 g máx. (Disco B).

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Cuenta Total UFC/g	10,000 máx.
Coliformes UFC/g	< 10
Hongos y levaduras UFC/g	< 50
Salmonella en 375 g	Ausente
E. Coli UFC/g	Ausente
Esrafilococos (coagulasa positiva)	< 100

VIDA ÚTIL

Vida Útil	24 meses en las condiciones adecuadas de almacenamiento.
Almacenaje	Lugar fresco y seco a temperatura de 15 - 30 °C y 65% máximo de humedad relativa.
Empaque	En saco de papel kraft multicapas con bolsa interna de polietileno. Comtenido neto de 25 Kg (55.11 lb.)

CERTIFICACIONES

Certificación	KOSHER UO.
Certificación	HALAL IFANCA.
Certificación	HACCP EQA.

ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

- Se tiene un estricto control durante la fabricación, la cual es monitoreada en todo el proceso.
- El producto final es muestrado y analizado con parámetros fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales utilizando métodos reconocidos internacionalmente.
- Se tiene cuidado especial en su almacenaje para que el producto no sufra alteraciones.