



ESPECIFICACIONES DE CASEINA MICELAR MC

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 88 % es una proteína de leche secada y espreada, elaborada por proceso de ultrafiltración y secado de leche fresca. Tiene un alto contenido de proteína por ser un proceso de micro filtración, por lo que el producto final es denominado Caseína Micelar.
2. **INGREDIENTES:** Leche descremada y pasteurizada de vaca.
3. **ALERGENOS:** Contiene proteína de leche.
4. **ESPECIFICACIONES:**

PARAMETROS SENSORIALES	
Aspecto	Polvo fino, libre de grumos.
Color	Blanco a crema.
Sabor	Característico lácteo.
Olor	Sin olor.
Materia extraña	Libre de materia extraña.
PARAMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	
Proteína % (base seca)	87.5 min.
Grasa %	2.0 máx.
Humedad %	6.0 máx.
Lactosa %	4.0 máx.
Cenizas %	7.0 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
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	
Cuenta Total UFC / g	25,000 máx.
Coliformes UFC / g	< 10
Hongos y levaduras UFC/ g	50 máx.
Salmonella en 375 g	ausente
L. monocytogenes en 25 g	ausente
E.coli UFC/g	ausente
Estafilococos (coagulasa positiva)	ausente
VIDA UTIL	
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.)
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.	