



## ESPECIFICACIONES DE CONCENTRADO DE PROTEINA DE LECHE MPC 70

**PLPL-014**

APLICACIÓN: 16 OCTUBRE 2017  
 VERSIÓN: 2  
 No. REVISIÓN: 1  
 VIGENCIA: 16 OCTUBRE 2019  
 PÁGINA: 1 de 1

- 1. DESCRIPCIÓN:** La proteína concentrada de leche al 70 % es un producto obtenido de leche fresca de vaca pasteurizada, y descremada. Utilizando proceso de filtración por membranas y secado por aspersión. Tiene un alto porcentaje de proteína de excelente valor nutricional con sabor lácteo utilizada como ingrediente para productos nutricionales y quesería.
- 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 %	69.5 mín.
Grasa %	2.5 máx.
Humedad %	6.0 máx.
Cenizas %	10.0 máx.
Lactosa %	18.5 máx.
Acidez °D (10 % Sólidos)	15.0 máx.
pH (10 % Sólidos)	6.5 – 7.2
Densidad compactada g/mL	0.40 mín.
Partícula Quemada mg/ g (ADPI)	< 15 mg/25 g
*Arsénico mg/g	0.2 máx
*Mercurio mg/g	0.05 máx
*Plomo mg/g	0.1 máx
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	
Cuenta Total UFC/g	30,000 máx.
Coliformes UFC/g	< 10
Hongos y levaduras UFC/ g	< 100
Salmonella en 25 g *	ausente
L. monocytogenes en 25 g *	ausente
E.coli UFC/g	ausente
Estafilococos (coagulasa positiva)	ausente
*Aftatoxinas M1 mg/l	0.5 máx
VIDA ÚTIL	
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. <span style="float: right;">Contenido Neto</span> 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 muestreado 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.	

\*Análisis realizado una vez al año en Laboratorio externo.