

PLPL- 131/4V/3R/2018

DESCRIPCIÓN

El aislado de proteína de suero de leche, se obtiene removiendo suficientes constituyentes no proteicos de la leche descremada y pasteurizada, para que el producto seco terminado contenga no menos de 89.5% de proteína. El WPI proporciona un valor nutritivo excepcional para una amplia gama de aplicaciones.

PARÁMETROS SENSORIALES

Aspecto	Polvo fino, libre de grumos.
Color	Blanco a crema.
Sabor	Característico lácteo, limpio.
Olor	Sin olor.
Materia Extraña	Ausente.

INGREDIENTES

Leche descremada y pasteurizada.

ALERGENOS

Contiene proteína de leche.

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICO

Proteína % (base seca)	89.5 mín.
Grasa %	4.0 máx.
Humedad %	6.5 máx.
Cenizas %	3.5 máx.
Lactosa %	2.0 máx.
Acidez % ácido láctico (10% Sólidos)	0.16 máx.
pH (10% Sólidos)	5.5 - 7.0
Densidad compactada g/mL	0.40 mín.
Partícula Quemada mg/g (ADPI)	≤ 15 mg/25 g (Disco B)
*Arsénico ppm	0.2 máx.
*Mercurio ppm	0.05 máx.
*Plomo ppm	0.1 máx.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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	< 10
Esrafilococos aureus /g	Ausente
*Aflatoxinas M1 mg/l	0.5 máx.

* Análisis elaborado una vez al año en laboratorio externo acreditado.

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. Contenido neto de 20.0 Kg (44.09 lb.)

CERTIFICACIONES

Certificación	KOSHER UO.
Certificación	HALAL IFANCA.
Certificación	HACCP EQA.
Certificación	SQF 8.0 NSF.

ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

- Se tiene un estricto control durante la fabricación, el cual es monitoreado durante 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.