

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO SUERO DE QUESO EN POLVO	Código	FTP.01
		Fecha de revisión	20250730
		Preparado por	Garay
		Aprobado por	Aristimuño
Elaborador:	LACTEOS LA CRISTINA SA		
Lugar de Elaboración	Av Gral Savio 3500. Villa María. Córdoba. Argentina		

Descripción del producto:

Polvo lácteo de composición homogénea y baja higroscopicidad. Obtenido por pasterización, desmineralización y deshidratación del suero de quesería.

Origen:

Animal: bovino.

Procedencia:

Argentina

Características organolépticas:

- ✓ Sabor y olor: Suave y dulce característico, exento de sabores y aromas extraños
- ✓ Color: blanco cremoso
- ✓ Apariencia: Polvo homogéneo, libre de aglomeraciones y material extraño

Características técnicas:

Características Físico Químicas		
Parámetro	Especificación	Método de Análisis
Humedad	máx. 3.5 % p/p	ISO 5537:2004
Materia grasa	máx. 1.5% p/p	ISO 1736:2008(IDF9:2008)
pH	6.00 - 6.70	disolución 1:10
Acidez Titulable	máx. 16 °D o 1.6 % p/p expresada como ácido láctico	ISO 6091:2010
Proteínas	mín. 11,00 %	ISO 8968-1:2014
Cenizas	máx. 9,0 %	AOAC 930.30.1990 (base húmeda)
Lactosa	61,0 % - 75,0 % p/p	POR DIFERENCIA
Granulometría mayor a 149 µ	máx. 1.5 % p/p	Tamizado (100 Mesh)
Partículas Quemadas	máx. Disco B	ADMI 916 CHART SCORCHED

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO SUERO DE QUESO EN POLVO	Código	FTP.01
		Fecha de revisión	20250730
		Preparado por	Garay
		Aprobado por	Aristimuño
Elaborador:	LACTEOS LA CRISTINA SA		
Lugar de Elaboración	Av Gral Savio 3500. Villa María. Córdoba. Argentina		

Características Microbiológicas		
Parámetro	Especificación	Método de Análisis
Aerobios mesófilos totales	< 10.000 U.F.C. /g.	ISO 4833-1:2013
Coliformes totales 30°C	< 10 U.F.C. /g.	ISO 4832:2006
Coliformes a 45 °C (*)	< 3 N.M.P. /g.	ISO 4831:2006- APHA 2004
Enterobacterias	< 10 U.F.C. /g.	ISO 21528-2:2017
Estafilococos aureus Coagulasa Positiva	< 10 U.F.C. /g.	ISO 6888-1/2:2021 PETRIFILM (AOAC 2003.08)
Salmonella spp	ausencia en 375 g	ISO 6578-1-2017
Enterotoxinas estafilocócicas (*)	Ausencia ng en 1 g.	Enzimoinmunoensayo
Hongos y Levaduras	< 50 U.F.C. /g.	ISO 21527-2:2008
Listeria monocytogenes	ausencia en 25 g	ISO 11290-1-2017/Part 1: detection Metod
Bacillus cereus	< 100 U.F.C. /g.	ISO 7932:2004

(*) según requerimientos destino.

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO SUERO DE QUESO EN POLVO	Código	FTP.01
		Fecha de revisión	20250730
		Preparado por	Garay
		Aprobado por	Aristimuño
Elaborador:	LACTEOS LA CRISTINA SA		
Lugar de Elaboración	Av Gral Savio 3500. Villa María. Córdoba. Argentina		

Contaminantes Químicos		
Parámetro	Especificación	Método de Análisis
Inhibidores y antibióticos	No detectable	TF-20 (Norma Interna)
Gliadinas (**)	< 1,5 mg/kg	AOAC 2012,01- ELISA
Aflatoxinas	< 0,5 µg/kg	ISO 14501:2007
Nitratos	< 50 mg/kg	ISO 14673-3
Nitritos	< 2,0 mg/kg	ISO 14673-3
Arsenico	< 0,5 mg/kg	AOAC 2013.06
Cadmio	< 0,01 mg/kg	AOAC 2013.06
Cromo	< 0,01 mg/kg	ICP-MS
Mercurio	< 0,01 mg/kg	AOAC 2013.06
Plomo	< 0,02 mg/kg	AOAC 2013.06
Plaguicidas Organoclorados	< 10 µg/kg	CG-MS (MS)
Plaguicidas Organofosforados	< 10 µg/kg	CG-MS (MS)
Plaguicidas Piretroides	< 10 µg/kg	CG-MS (MS)
Melamina	< 0,5 mg/kg	LC-MS (MS)
Cloratos y percloratos	< 0,02 mg/kg	LC-MS (MS)

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO SUERO DE QUESO EN POLVO	Código	FTP.01
		Fecha de revisión	20250730
		Preparado por	Garay
		Aprobado por	Aristimuño
Elaborador:	LACTEOS LA CRISTINA SA		
Lugar de Elaboración	Av Gral Savio 3500. Villa María. Córdoba. Argentina		

Información nutricional:

INFORMACION NUTRICIONAL Suero de Queso en polvo Porción: 100 g	
Valor energético (kcal)	370 kcal
Carbohidratos totales (g)	73
Azúcares Totales (g)	44
Azúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	11
Grasas totales (g)	1,5
Grasas saturadas (g)	0,5
Grasas trans (g)	<0,1
Fibra alimentaria (g)	0
Sodio (mg)	450

Uso previsto:

Uso industrial.

Parámetros de conservación:

Mantener en lugar fresco (< 25 °C) y seco.

Mantener al abrigo de la luz. Evitar exponer a la luz solar y olores fuertes.

Vida útil estimada:

La vida útil del producto es de 24 meses a partir de la fecha de elaboración, bajo las condiciones de conservación recomendadas.

Embalaje:

- ✓ *Bolsas de 25 kg netos*
 - Envase primario: bolsa interna de polietileno cristal 80 micrones, termosellada.
 - Envase secundario: bolsa de multipliego de papel kraft cerrada mediante costura con hilo y crepé.
- ✓ *Bolsón de 1000 kg netos*
 - Envase primario: bolsa interna de polietileno cristal 75 micrones, atada con precinto
 - Envase secundario: rafia de polipropileno blanca virgen con aditivos anti UV cerrada mediante atadura prevista con cinta de rafia fijada hilo.

Presentación:

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO SUERO DE QUESO EN POLVO	Código	FTP.01
		Fecha de revisión	20250730
		Preparado por	Garay
		Aprobado por	Aristimuño
Elaborador:	LACTEOS LA CRISTINA SA		
Lugar de Elaboración	Av Gral Savio 3500. Villa María. Córdoba. Argentina		

Sobre palet tipo Arlog C de madera tratada.

Declaración de alergen:

	Compuestos presentes en la misma línea de producción		Compuestos presentes en el establecimiento		¿Garantiza la ausencia de este compuesto en el producto suministrado?	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Crustáceos y productos derivados		X		X	X	
Pescados y productos de la pesca (1)		X		X	X	
Huevos y productos de los huevos (Lisozima)		X		X	X	
Leche y productos derivados(2)	X		X			X
Maní y productos derivados		X		X	X	
Soja y productos derivados (3)		X		X	X	
Frutos secos y productos derivados (4)		X		X	X	
Mostaza y productos derivados		X		X	X	
Semillas de sésamo y productos derivados		X		X	X	
Dióxido de azufre y sulfitos		X		X	X	
Cereales que contienen gluten (5) Especificar el cereal		X		X	X	
Látex		X		X	X	
Otro (especificar):		X		X	X	

Referencias legales:

- Código Alimentario Argentino Cap. I. Disposiciones Generales arts. 1 y 2
- Código Alimentario Argentino Cap. II.

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO SUERO DE QUESO EN POLVO	Código	FTP.01
		Fecha de revisión	20250730
		Preparado por	Garay
		Aprobado por	Aristimuño
Elaborador:	LACTEOS LA CRISTINA SA		
Lugar de Elaboración	Av Gral Savio 3500. Villa María. Córdoba. Argentina		

- Código Alimentario Argentino Cap. IV Utensilios, Recipientes, Envases, Aparatos y Accesorios, art. del 184 al 219
- Código Alimentario Argentino Cap. V Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos art. del 220 al 246
- Artículo 582 bis, Capítulo VIII del CAA- Resolución conjunta 18-2018

Documentos internos asociados:

- HSP. 01 Hoja de Seguridad Producto.
- Especificaciones de clientes aprobadas por Lácteos La Cristina SA.
- RNPA

Control de cambios

Revisión histórica			
Responsable	Fecha	Revisión	Motivos
Aristimuño	20221001	01	Reestructuración de la especificación, incorporación de información nutricional, alérgenos y referencias legales.
Aristimuño	20230105	02	Ajuste de tabla nutricional a IN N°75/2020 ANVISA y RDC 429/2020
Aristimuño	20230828	03	Alineación de técnicas a normativa internacional (metodología de análisis de humedad, materia grasa, acidez titulable, coliformes a 45°C). Incorporación rango superior en especificación de lactosa. Modificación en metodología de análisis de antibióticos.
Aristimuño	20240422	04	Se añade parámetros de granulometría. Se añade parámetro de enterotoxinas estafilocócicas.
Aristimuño	20241125	05	Se agrega fabricante y lugar de fabricación.
Aristimuño	20250508	06	Se remueve clostridium como requisito
Aristimuño	20250730	07	Se ajusta descripción envase y contenido de arsénico.

Cliente:	
Firma y Aclaración:	
Cargo:	