

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO SUERO DE QUESO DESMINERALIZADO AL 90% EN POLVO	Código	FTP.03
		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. 3.0 % p/p	ISO 5537:2004
Materia grasa	máx. 1.5 % p/p	ISO 1736:2008(IDF9:2008)
pH	6.50 – 7.20	disolución 1:10
Acidez Titulable	máx. 10 °D o 1.0 % p/p expresada como ácido láctico	ISO 6091:2010
Proteínas	mín. 12,00 %	ISO 8968-1:2014
Cenizas	máx. 1,2 %	AOAC 930.30.1990 (base húmeda)
Lactosa	min. 79,0 %	POR DIFERENCIA
Partículas Quemadas	máx. Disco B	ADMI 916 CHART SCORCHED

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO SUERO DE QUESO DESMINERALIZADO AL 90% EN POLVO	Código	FTP.03
		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 DESMINERALIZADO AL 90% EN POLVO	Código	FTP.03
		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	< 100 mg/kg	ISO 14673-3
Nitritos	< 2,0 mg/kg	ISO 14673-3
Arsénico	≤0,05 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 DESMINERALIZADO AL 90% EN POLVO	Código	FTP.03
		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 Desmineralizado al 90 % en polvo Porción: 100 g	
Valor energético (kcal)	370 kcal
Carbohidratos totales (g)	82
Azúcares Totales (g)	41.8
Azúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	12
Grasas totales (g)	1,5
Grasas saturadas (g)	0,5
Grasas trans (g)	<0,1
Fibra alimentaria (g)	0
Sodio (mg)	80

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 DESMINERALIZADO AL 90% EN POLVO	Código	FTP.03
		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 DESMINERALIZADO AL 90% EN POLVO	Código	FTP.03
		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. 03 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	20230206	03	Ajuste en valor de cenizas
Aristimuño	20230828	04	Alineación de técnicas a normativa internacional (metodología de análisis de humedad, materia grasa, acidez titulable, coliformes a 45°C). Ajuste en valor de especificación de nitratos de 50 a 100 mg/kg. Modificación metodología de análisis de antibióticos.
Aristimuño	20240430	05	Modificación parámetro arsénico de <0.05
Aristimuño	20241125	06	Se agrega fabricante y lugar de fabricación.
Aristimuño	20250508	07	Remoción de clostridium como requisito
Aristimuño	20250730	08	Se ajusta descripción envase.

Cliente:	
Firma y Aclaración:	
Cargo:	