

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO CONCENTRADO DE SUERO DE QUESO EN POLVO OBTENIDO POR ULTRAFILTRACIÓN	Código	FTP.08
		Fecha de revisión	20250730
		Preparado por	Garay
		Aprobado por	Aristimuño

Descripción del producto:

Polvo lácteo de composición homogénea y baja higroscopicidad. Obtenido por concentración mediante membranas, pasterización, evaporación 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. 5.0 % p/p	ISO 5537:2004
Materia grasa	máx. 5 % p/p	ISO 1736:2008(IDF9:2008)
pH	6.20 - 6.80	disolución 1:10
Acidez Titulable	máx. 16 °D o 1.6 % p/p expresada como ácido láctico	ISO 6091:2010
Proteínas (base húmeda)	mín. 34,00 % p/p	ISO 8968-1:2014
Cenizas	máx. 8 % p/p	AOAC 930.30.1990 (base húmeda)
Lactosa	46,0 – 52,0 % p/p	POR DIFERENCIA
Partículas Quemadas	máx. Disco B	ADMI 916 CHART SCORCHED

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO CONCENTRADO DE SUERO DE QUESO EN POLVO OBTENIDO POR ULTRAFILTRACIÓN	Código	FTP.08
		Fecha de revisión	20250730
		Preparado por	Garay
		Aprobado por	Aristimuño

Características Microbiológicas		
Parámetro	Especificación	Método de Análisis
Aerobios mesófilos totales	< 20.000 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 25 g	ISO 6579-1-2017
Enterotoxinas estafilocócicas (*)	Ausencia ng en 1 g.	Enzimoimmunoensayo
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 CONCENTRADO DE SUERO DE QUESO EN POLVO OBTENIDO POR ULTRAFILTRACIÓN	Código	FTP.08
		Fecha de revisión	20250730
		Preparado por	Garay
		Aprobado por	Aristimuño

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	< 75 mg/kg	ISO 14673-3
Nitritos	< 1,3 mg/kg	ISO 14673-3
Cromo	< 0,01 mg/kg	ICP-MS
Mercurio	< 0,01 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)

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:

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO CONCENTRADO DE SUERO DE QUESO EN POLVO OBTENIDO POR ULTRAFILTRACIÓN	Código	FTP.08
		Fecha de revisión	20250730
		Preparado por	Garay
		Aprobado por	Aristimuño

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 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:

Sobre palet tipo Arlog C de madera tratada.

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO CONCENTRADO DE SUERO DE QUESO EN POLVO OBTENIDO POR ULTRAFILTRACIÓN	Código	FTP.08
		Fecha de revisión	20250730
		Preparado por	Garay
		Aprobado por	Aristimuño

Declaración de alérgenos:

	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 CONCENTRADO DE SUERO DE QUESO EN POLVO OBTENIDO POR ULTRAFILTRACIÓN	Código	FTP.08
		Fecha de revisión	20250730
		Preparado por	Garay
		Aprobado por	Aristimuño

- 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. 02: Hoja de Seguridad Producto.
- Especificaciones de clientes aprobadas por Lácteos La Cristina SA.
- RNPA

Control de cambios

Revisión histórica			
Responsable	Fecha	Revisión	Motivos
Aristimuño	20240527	01	Creación.
Aristimuño	20250508	02	Remoción clostridium como requisito.
Aristimuño	20250730	03	Se ajusta descripción envase

Cliente:	
Firma y Aclaración:	
Cargo:	