



LACTEOS LA CRISTINA S.A.

Av Gral Savio 3.500
Villa María – Córdoba
Argentina

Documento	FTP,02,01
Fecha de emisión	20071030
Fecha de revisión	20150316
Página	1 de 1

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Suero de Queso en Polvo

Parcialmente Desmineralizado 90%

Descripción del producto:

Polvo lácteo obtenido por pasterización, desmineralización y deshidratación del suero de quesería. De composición homogénea, color blanco crema, sabor suave y dulce.

Parámetros fisicoquímicos:

- ✓ Humedad (%): máx. 3.0 %.
- ✓ Grasa (%): máx. 1.0 %.
- ✓ pH: 6.5- 7.2 (Solución al 10 %).
- ✓ Acidez titulable: máx. 10 °D.
- ✓ Proteínas (%): min. 12,00 %.
- ✓ Cenizas (%): máx. 1,0 % .
- ✓ Lactosa: min. 79 %.
- ✓ Partículas quemadas: Placa estándar 1-2. Máx. 6 mg/kg- DISCO A.
- ✓ Estabilidad térmica: 95 °C-5 min.
- ✓ Antibióticos y pesticidas: No contiene.
- ✓ Aflatoxinas M1: <0.2 ppb.
- ✓ Nitritos: máx. 2 ppm.
- ✓ Nitratos: máx.. 100 ppm.
- ✓ Plomo: max. 0.1 mg/kg.
- ✓ Arsénico: máx.. 0.07 mg/kg.
- ✓ Metales Pesados: máx. 10 mg/kg.
- ✓ Ácido benzoico: max 35 ppm.

Parámetros microbiológicos:

- ✓ Aerobios mesófilos totales: menor a 1.500 U.F.C. /g.
- ✓ Coliformes totales: Ausencia en 1 g.
- ✓ E. coli: Ausencia en 5 g.
- ✓ Staphilococcus aureus: Ausencia en 1 g.
- ✓ Salmonella: Ausencia en 25 gr
- ✓ Hongos y Levaduras: menor a 10 U.F.C. /g.
- ✓ Bacillus cereus: menor a 30 U.F.C/g.
- ✓ E Sakasakii: Ausencia en 100 gr.
- ✓ Listeria Monocytogenes: Ausencia en 25 gr.
- ✓ Bacterias termorresistentes mesófilas(80°C-10 min): <100 U.F.C. /g.

Perfil de Minerales:

- ✓ Calcio: Valor típico <100 mg/100 g.
- ✓ Cloruros: Valor típico <60 mg/100 g.
- ✓ Magnesio: Valor típico <35 mg/100 g.
- ✓ Fósforo : Valor típico < 190 mg/100 g.
- ✓ Potasio: Valor típico <120 mg/100 g.
- ✓ Sodio: Valor típico <80 mg/100 g.

Presentación:

Bolsas x 25 kg netos de triple papel kraft, con bolsa interna de polietileno cristal.

Parámetros de conservación,

Mantener en lugar fresco (10-25 °C) y seco.

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

Vida útil

La vida útil del producto es de 18 meses a partir de la fecha de elaboración, en las condiciones de conservación recomendadas.