



LACTEOS LA CRISTINA S.A.

Av Gral Savio 3.500
Villa María – Córdoba
Argentina

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

SUERO DE QUESO EN POLVO

Parámetros fisicoquímicos:

- ✓ Humedad (%): máx. 3.5 %
- ✓ Grasa (%): máx. 2.0 %
- ✓ pH: mín. 6.00
- ✓ Acidez titulable: máx. 16 °D
- ✓ Proteínas (%): mín. 11,00 %
- ✓ Cenizas (%): máx. 9 %
- ✓ Lactosa: min 70 %
- ✓ Otros Azucares o Hidratos de Carbono: min 5 %
- ✓ Partículas quemadas: max. Disco B
- ✓ Antibióticos y pesticidas: No contiene

Parámetros microbiológicos:

- ✓ Aerobios mesófilos totales: menor a 20.000 U.F.C. /g.
- ✓ Coliformes totales: menor a 10 U.F.C. /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 100 U.F.C/g

Características organolépticas:

- ✓ Sabor y olor: característico suave y dulce
- ✓ Color: Blanco opalescente

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 12 meses a partir de la fecha de elaboración, bajo las condiciones de conservación recomendadas.