

LECHE 26%

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Descripción: Leche en polvo entera secada spray.

Análisis típico: Proteína 25,7%, Lactosa 39,25%, Grasa 26%, Cenizas 6,3%, Humedad 2,75%.

Aplicación y/o Dosis: Para la elaboración de batidos y helados como materia prima reguladora del extracto seco y para preparaciones alimentarias en las que intervenga una base láctea, como elaborados cárnicos, pastelería y precocinados.

Valor energético: 493,8 kcal/100 g o 2066,15 kJ/100 g.

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

2.1. FÍSICAS-QUÍMICAS

Proteína (E.S.M.)	Mín. 34%
Lactosa	38±2%
Grasa	Mín. 26%
Cenizas	Máx. 6,5%
Humedad	Máx. 4%
pH	6,4-6,8
Disco	A/B

2.2. MICROBIOLÓGICAS

Contaje total	Máx. 50.000 ufc/g
Coliformes	Máx. 10 ufc/g
Mohos y levaduras	Máx. 50 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Aus. en 25 g

3. CONDICIONES DE ENVASADO Y ALMACENAJE

Tipo de envase: Sacos de papel múltiple con funda interior de polietileno.

Peso neto: 25 kg.

Condiciones de almacenaje: Conservar en un lugar fresco y seco.

Caducidad: 12 meses.