

LECHE EN POLVO DESCREMADA

La leche descremada en polvo, secado por pulverización, es el resultado de la eliminación de la grasa (crema) y agua de la leche fresca, producida por las mejores vacas lecheras. Debido a su buena solubilidad puede ser reconvertido en leche líquida mediante la adición de agua, con el cual se puede utilizar para producir cualquier producto con leche, incluyendo productos lácteos fermentados.

Descripción del producto: Leche en polvo descremada, marca LACTEA VITAL, CALIDAD ADPI GRADO EXTRA.

Ingredientes: Leche de vaca pasteurizada y descremada sin aditivos.

Packaging: Bolsas de papel Kraft de 3 pliegos con interior de polietileno para 25 kgs.

Etiqueta: Fecha de elaboración, fecha de vencimiento, peso neto, marca, denominación del producto, ingredientes, planta elaboradora.

Condiciones de almacenamiento: Este producto debe ser conservado en un lugar fresco, seco y oscuro.

Vida útil: 12 meses desde la fecha de su elaboración.

Presentation

Bolsas por	Bolsas por container 40"	Bolsas por Container 20"
25 Kgs	1000	640

Composición Química

Materia Grasa	1,5% max
Humedad	4,0% max
Lactosa	47% min
Proteínas	33% min
Cenizas (500-550°C)	8,5% max

Características Bacteriológicas:

Recuento total en placa	< 10.000 UFC/gr.
Coliformes	30° C < 10 UFC/gr. 45° C < 3 UFC/gr.
Estafilococos aureus coagulasa positiva	< 10 UFC/gr.
Salmonella	25 grs. Negative

Composición física

Aspecto: polvo uniforme sin grumos, libre de grumos.
Color: Blanco amarillento.
Sabor agradable, no rancio, similar a la leche fluida, sin olores extraños.
Partículas quemadas disco B.
Índice de solubilidad max. 1 ml.