

# Ficha Técnica Universal

Producción  
Leche en Polvo Descremada MH – Brasil



## Especificaciones del Producto

Especificaciones Químicas		
	Límites	Métodos de Referencia
Materia Grasa (g/100 g)	Máx. 1,25	ISO 1736:2008 IDF 9:2008 4 <sup>th</sup> Ed.
Proteína/SNG (g/100 g)	Mín. 34,0	ISO 8968-1:2014 IDF 20-1:2014
Humedad (g/100 g)	Máx. 4,0	IDF 26:1993
Cenizas (g/100 g)	Valor típico 7,8	AOAC 18 <sup>th</sup> Ed. 2010 930.30
Lactosa (g/100 g)	Valor típico 51,7	ISO 22662:2007 IDF 198:2007
Acidez Titulable (g. Ác. Láctico/100 g)	Máx. 1,5	ISO 6091:2010 IDF 86:2010
Acidez Titulable (mL NaOH 0,1 N/10 g, sólidos no grasos)	Máx. 18,0	ISO 6091:2010 IDF 86:2010
WPNI (mg/g)	1,5 < wpni < 6,0	ADPI Bulletin 916

Especificaciones Físicas		
	Límites	Métodos de Referencia
Índice de Insolubilidad (mL)	Máx. 1,0	ISO 8156:2005 IDF 129:2005
Partículas Quemadas (disco)	Máx. B	ADPI Bulletin 916

Especificaciones Microbiológicas		
	Límites	Métodos de Referencia
Microorganismos Aerobios Mesófilos (ufc/g)	Máx. 10.000	ISO 4833-1:2013
Coliformes Totales a 30°C (/g)	Ausencia	ISO 4832:2006
Enterobacterias (ufc/g)	Máx. 10	ISO 21528-2:2017-06
<i>Staphylococcus</i> Coagulasa Positiva (/g)	Ausencia	ISO 6888-3:2003
Hongos y Levaduras (ufc/g)	Máx. 50	ISO 6611:2004 IDF 94:2004
<i>Salmonella</i> spp. (/250 g)	Ausencia	VIDAS Salmonella Easy (SLM)
Sustancias Inhibidoras	Negativo	Delvotest®

Especificaciones Sensoriales		
	Límites	Métodos de Referencia
Aspecto	Mín. 3	ISO 22935-3:2009 IDF 99-3:2009
Sabor	Mín. 3	

## Elaborador

Elaborado por Cooperativa Nacional de Productores de Leche (CONAPROLE) en Plantas Industriales autorizadas.

Presentación	Planta Industrial	Registro SIF/DIPOA Sob N°	N° Material
Granel 25 kg	Planta N° 7 - Complejo Industrial Florida - UY 117	0002/UY-117	471
	Planta N° 8 - Complejo Industrial Villa Rodriguez - UY 116	00015/UY-116	
	Planta N° 11 - UY 115	0002/UY-115	
	Planta N° 16 – UY 109	0002/UY-109	