

Ficha Técnica Universal

Producción

Leche en Polvo Descremada MH – Brasil



Descripción del Producto

La leche en polvo descremada medium heat **Conaprole** es obtenida a partir de leche fresca, descremada, pasteurizada y evaporada, que es sometida a tratamiento térmico medium heat. Luego es secada por método spray, y finalmente se envasa según presentación.

Características del Producto

- Aspecto: Polvo uniforme sin grumos, de color blanco amarillento.
- Muy buena rehidratación.
- Sabor y olor: Agradable y limpio.

Aplicaciones

Amplia variedad de aplicaciones entre las cuales se incluye leche reconstituida, y como ingrediente en bebidas y postres lácteos, chocolate, productos de panadería y confitería.

Recomendaciones para leche reconstituida:

- Para preparar 1 vaso: a medio vaso de agua tibia, previamente hervida agregar 1½ cucharada (18 g) de leche en polvo. Agitar vigorosamente y completar a 1 vaso (200 mL).
- Para preparar 1 L: a medio litro de agua tibia, previamente hervida agregar 7½ cucharadas (90 g) de leche en polvo. Agitar vigorosamente y completar hasta llegar a 1 L.

Presentación

Bolsa multipliego de papel kraft, con bolsa interna de polietileno.

Peso neto: 25 kg.

Ingredientes

Leche de vaca.

Alérgenos

Alérgeno	Presencia	Alérgeno	Presencia
Leche y derivados	Sí	Frutos secos*	No
Soja y derivados	No	Apio	No
Trigo	No	Mostaza	No
Crustáceos	No	Semillas y derivados**	No
Huevo	No	Gluten	No
Pescado	No	SO ₂ ***	No
Maní	No	Sulfitos***	No

*nueces, almendras, pistachos, otros. **algodón, amapola, sésamo, girasol. ***en una concentración mayor a 10 ppm.

Todos los derechos reservados. **Conaprole** Magallanes 1871 - Montevideo, Uruguay - Tel. (+598) 2924 6733 - www.conaprole.com.uy
Creación y revisión: María Inés Corradi. / Aprobación: Andrés Pastorino, Ana Echenique, Gastón Pescetto.

La información impresa en este documento podrá ser modificada en cualquier momento sin necesidad de previo aviso.

Aseguramiento de la Calidad

Plantas certificadas en Gestión de Calidad según Norma ISO 9001:2015 y BPM/HACCP según requisitos del Protocolo Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 Rev.4 (2003) y Anexo HACCP.

Proceso certificado en FSSC 22000 V5.1 (Food Safety System Certification). Comprende las normas ISO 22000:2018, ISO/TS 22001-1:2009 y requisitos adicionales. Es reconocido por la Iniciativa Global de Inocuidad de los Alimentos (GFSI).

Certificación Halal MUI y Kosher.

Almacenamiento y Manipulación

Conservar a temperatura ambiente, preferentemente no superior a 25°C, en condiciones de baja humedad.

De mantenerse el producto en las condiciones prescriptas de almacenamiento, su vida útil es de al menos 12 meses a partir de la fecha de su elaboración.

Información Nutricional

	Por 100 g
Valor Energético	355 kcal
Carbohidratos	53 g
Azúcares totales	53 g
Azúcares adicionados	0 g
Proteínas	34 g
Grasas Totales	0,8 g
Grasas Saturadas	0,5 g
Grasas Trans	0 g
Fibra Alimentaria	0 g
Sodio	414 mg