

# Ficha Técnica Universal

Producción

## Leche en Polvo Entera MH – Brasil

### Descripción del Producto

La leche en polvo entera medium heat **Conaprole** es obtenida a partir de leche fresca, estandarizada, pasteurizada y evaporada, que es sometida a tratamiento térmico medium heat. Luego es secada por método spray, y finalmente se envasa con inyección de nitrógeno y/o dióxido de carbono, según presentación.

### Características del Producto

- Aspecto: Polvo uniforme sin grumos, de color blanco amarillento.
- Muy buena rehidratación.
- Sabor y olor: Agradable, cremoso 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 2½ cucharadas (24 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 12 cucharadas (120 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 (con inyección de N<sub>2</sub> y CO<sub>2</sub>).  
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 <sub>2</sub> ***	No
Maní	No	Sulfitos***	No

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

### 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	495 kcal
Carbohidratos	38 g
Azúcares totales	38 g
Azúcares adicionados	0 g
Proteínas	25 g
Grasas Totales	27 g
Grasas Saturadas	16 g
Grasas Trans	1,5 g
Fibra Alimentaria	0 g
Sodio	303 mg

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.