

PRODUCTO INDUSTRIAL

Crema de Leche

Descripción

Es el producto que se obtiene por separación espontánea o por centrifugación de la leche apta para el consumo.



Presentación	Vida útil	Conservación	Embalaje
Balde x 5 litros	30 días	Entre 2° y 8° C	1 balde

PRODUCTO INDUSTRIAL

Crema de Leche en Polvo

Descripción

Es el producto obtenido por secado spray de crema de leche adicionada de sólidos no grasos de leche y emulsionante.

Características Organolépticas

Polvo fino color blanco crema, de sabor agradable, similar a crema fluida, sin olores o sabores extraños.

Características Físico-Químicas

Humedad: Máximo 2.0%

Proteínas (N x 6.38): Mínimo 12.0%

Materia Grasa: Mínimo 60%

pH (sol 10%): Entre 6.80 y 7.30

Partículas tostadas: Disco "B"

Índice de solubilidad: Máximo 1 ml

Características Microbiológicas

Recuento total de Mesófilos aerobios: Máximo 30.000 ufc/gr

Coliformes a 30° C/g: Menor a 10 ufc/gr

Coliformes a 44.5° C/g: Menor a 5 ufc/gr

Hongos y levaduras: Máximo 100 ufc/gr

Salmonella spp/25 g: Ausente en 25 gr

Staphylococcus aureus: Ausente en 1 gr

Presentación	Vida útil	Conservación	Embalaje
Bolsa x 5 kg. Bolsa x 25 kg.	6 meses 6 meses	Inferior a 18° C Humedad máx. 65%	1 Bolsa 1 Bolsa