

PRODUCTO INDUSTRIAL

Leche Entera en Polvo

Descripción

Es el producto obtenido por evaporación y secado de leche entera fluida.

Características Sensoriales

Polvo de color blanco amarillento, sabor y aroma característicos, libre de sustancias extrañas.

Características Físico-Químicas

Humedad: Máximo 3.5%

Materia grasa: Mínimo 26%

Acidez titulable: Máximo 18.0 ml

Índice de insolubilidad: Máximo 1 ml

Partículas tostadas: Máximo Disco "B"

Proteínas: Mínimo 25%

Características Microbiológicas

Mesófilos aerobios: n=5 c=2 m=5000 M=10000

Coliformes a 30°C/g: n=5 c=2 m=10 M=100

Coliformes a 45°C/g: n=5 c=2 m<3 M=10

Estafilococos aureus/g: n=5 c=1 m=10 M=100

Salmonella spp/25 g: n=10 c=0 m=0



Presentación	Vida útil	Conservación	Embalaje
Bolsa x 25 kg.	360 días	* Inferiores a 30° C	1 Bolsa Container=20' = 10 pallets Container=40' = 20 pallets Camión = 26 pallets

* Mantener en lugar fresco, seco y libre de olores.

Milkaut S.A.

Rivadavia 1984, S3009AXP Franck, Pcia. de Santa Fe, Rep. Argentina. Tel.: (+54) 0342 4501200 / Fax: (+54) 0342 4501224 / www.milkaut.com.ar

PRODUCTO INDUSTRIAL

Leche Entera en Polvo Instantánea

Descripción

Es el producto obtenido por evaporación y secado de leche entera fluida.

Características Sensoriales

Polvo de color blanco amarillento, sabor y aroma característicos, libre de sustancias extrañas.

Características Físico-Químicas

Humedad: Máximo 3.5%

Materia grasa: Mínimo 26%

Acidez titulable: Máximo 18.0 ml

Índice de insolubilidad: Máximo 1 ml

Partículas tostadas: Máximo Disco "B"

Proteínas: Mínimo 25%

Humectabilidad: Máximo 60"

Dispersabilidad: Mínimo 85"

Características Microbiológicas

Mesófilos aerobios: n=5 c=2 m=5000 M=10000

Coliformes a 30°C/g: n=5 c=2 m=10 M=100

Coliformes a 45°C/g: n=5 c=2 m<3 M=10

Estafilococos aureus/g: n=5 c=1 m=10 M=100

Salmonella spp/25 g: n=10 c=0 m=0



Presentación	Vida útil	Conservación	Embalaje
Bolsa x 25 kg.	360 días	* Inferiores a 30° C	1 Bolsa Container=20' = 10 pallets Container=40' = 20 pallets Camión = 26 pallets

* Mantener en lugar fresco, seco y libre de olores.

Milkaut S.A.

Rivadavia 1984, S3009AXP Franck, Pcia. de Santa Fe, Rep. Argentina. Tel.: (+54) 0342 4501200 / Fax: (+54) 0342 4501224 / www.milkaut.com.ar

PRODUCTO INDUSTRIAL

Leche Descremada en Polvo

Descripción

Este producto es obtenido por evaporación y secado de leche descremada fluida.

Características Sensoriales

Polvo de color blanco amarillento, sabor y aroma característicos, libre de sustancias extrañas.

Características Físico-Químicas

Humedad: Máximo 4.00%

Materia grasa: Máximo 1.50%

Acidez titulable: Máximo 18.0 ml

Índice de insolubilidad: Máximo 1 ml

Partículas tostadas: Máximo Disco "B"

Proteínas: Mínimo 34%

Características Microbiológicas

Mesófilos aerobios: n=5 c=2 m=5000 M=10000

Coliformes a 30°C/g: n=5 c=2 m=10 M=100

Coliformes a 45°C/g: n=5 c=2 m<3 M=10

Estafilococos aureus/g: n=5 c=1 m=10 M=100

Salmonella spp/25 g: n=10 c=0 m=0



Presentación	Vida útil	Conservación	Embalaje
Bolsa x 25 kg.	360 días	* Inferiores a 30° C	1 Bolsa Container=20' = 10 pallets Container=40' = 20 pallets Camión = 26 pallets

* Mantener en lugar fresco, seco y libre de olores.

Milkaut S.A.

Rivadavia 1984, S3009AXP Franck, Pcia. de Santa Fe, Rep. Argentina. Tel.: (+54) 0342 4501200 / Fax: (+54) 0342 4501224 / www.milkaut.com.ar

PRODUCTO INDUSTRIAL

Leche Descremada en Polvo Instantánea

Descripción

Este producto es obtenido por evaporación y secado de leche descremada fluida.

Características Sensoriales

Polvo de color blanco amarillento, sabor y aroma característicos, libre de sustancias extrañas.

Características Físico-Químicas

Humedad: Máximo 4.00%

Materia grasa: Máximo 1.50%

Acidez titulable: Máximo 18.0 ml

Índice de insolubilidad: Máximo 1 ml

Partículas tostadas: Máximo Disco "B"

Proteínas: Mínimo 34%

Humectabilidad: Máximo 30"

Dispersabilidad: Mínimo 90"

Características Microbiológicas

Mesófilos aerobios: n=5 c=2 m=5000 M=10000

Coliformes a 30°C/g: n=5 c=2 m=10 M=100

Coliformes a 45°C/g: n=5 c=2 m<3 M=10

Estafilococos aureus/g: n=5 c=1 m=10 M=100

Salmonella spp/25 g: n=10 c=0 m=0



Presentación	Vida útil	Conservación	Embalaje
Bolsa x 25 kg.	360 días	* Inferiores a 30° C	1 Bolsa Container=20' = 10 pallets Container=40' = 20 pallets Camión = 26 pallets

* Mantener en lugar fresco, seco y libre de olores.

[Milkaut S.A.](#)

Rivadavia 1984, S3009AXP Franck, Pcia. de Santa Fe, Rep. Argentina. Tel.: (+54) 0342 4501200 / Fax: (+54) 0342 4501224 / www.milkaut.com.ar