

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