

LECHE ENTERA EN POLVO LH, MH Y HH

DESCRIPCION GENERAL

La leche Entera en Polvo es la leche natural sometida a un proceso de secado, que permite su conservación por más tiempo, elimina la mayor parte de su contenido de agua dejando intactas todas sus propiedades nutritivas tales como: proteínas, lactosa, calcio, grasas y sales minerales.

La leche entera en polvo es de color crema con un sabor característico lácteo. Es nutritivo y posee costo-beneficio por su rendimiento.

Análisis Químico

Proteína	: 26% Max
Humedad	: 3.5 % Max
Minerales	: 7% Max
Índice de solubilidad	: 1.0 Max
Lactosa	: 36.50 % aprox.
Acidez	: 0.15 % Max.
Grasas	: 26.00% Min.

Análisis Microbiológico

Aerobios Mesofilos, viables	: <10.000/g
Salmonella	: Ausencia /25g
Staph.Coagulasa positiva	: < 10
Coliformes	: < 3
Hongos y Levaduras	: < 10

Información Nutricional

Energía	: 2100 kJ / 100 g
Sodio	: 290 mg / 100 g
Potasio	: 1200 mg / 100 g
Calcio	: 910 mg / 100 g

Análisis Sensorial

Aspecto	: Polvo homogéneo sin grumos
Color	: Blanco amarillento
Olor	: Agradable, no rancio
Sabor	: Agradable, no rancio

Aplicaciones

Tiene una amplia gama de aplicaciones especiales en la Industria de la confitería; coberturas de chocolates y otros, helados, bebidas lácteas, sopas y salsas, productos horneados, quesos, dulce de leche (Manjar Blanco) y yogurts.

Packing

Bolsa interna de polietileno y bolsa de papel kraft multilaminada con barrera antihumedad. Peso neto de 25 kg.

Almacenaje y Manipuleo

El producto debe ser almacenado en un área fresca < 20°C, seca y ventilada, alejadas de fuentes de calor y olores, evitar la exposición prolongada a la luz solar para mantener la vida útil de producto.

