

LECHE 15/26

DESCRIPCION GENERAL

Leche en polvo 15/26, producto que se ha estandarizado con proteínas de origen animal, grasa animal y vegetal.

Análisis Químico

Proteína : 15.0 % Min.
 Humedad : 3.5 % Max
 Minerales : 0.5 % Max
 Grasas : 26.0 % Min.
 Acidez : 0.15 % Max.
 Solubilidad : < 1.25 ml

Análisis Microbiológico

Aerobios Mesofilos, viables : < 15.000
 Salmonella : Ausencia /25g
 Staph. Coagulasa positiva : Ausencia
 Coliformes : < 10 / g
 Hongos y Levaduras : < 10 / g

Análisis Sensorial

Apariencia: Libre de grumos y fácil disolución.

Color : Crema
 Olor : Característico
 Sabor : Característico a lácteo

Aplicaciones

Este producto es ideal como fuente de sólidos lácteos pudiéndose utilizar en la industria de panificación, yogurt, helados, manjar blanco, etc.

Packing

Bolsa interna de polietileno laminado de 100 micras completamente sellado y bolsa de papel kraft multilaminada con barrera antihumedad. Peso neto de 25 kg de producto.

Almacenaje y Manipuleo

Almacenar en un ambiente seco y fresco a temperaturas menores a los 25°C y a una humedad relativa menor al 65%. Abierta la bolsa debe tenerse cuidado de sellar el empaque de polietileno para prevenir la captación de humedad. El tiempo de vida útil es mínimo de 12 meses.

