

# LECHE EN POLVO PERUANITA Y001

## DESCRIPCION GENERAL

La Leche Entera en Polvo "Peruanita", es una leche nacional altamente nutritiva. Se caracteriza por su color cremosos claro, con un limpio sabor a leche fresca, no rancio, ni ácido, libre de terrones y/o grumos, sin partículas extrañas y /o quemadas visibles. En solución no hay coagulación ni con separación de grasa en la superficie. El porcentaje de proteína que contiene es 100% proteína animal.

### Análisis Químico

Proteína	: 26.0 % Max.
Humedad	: 3.5 % Max
Minerales	: 7.0 % Max
Grasas	: 26.0 % Max.
Acidez	: 0.15 % Max.
Lactosa	: 37.0 & Min
Carbohidratos	: 38.71%

### Análisis Microbiológico

Aerobios Mesofilos, viables	: $1.7 \times 10^2$
Salmonella	: Ausencia /25g
Staph. Coagulasa positiva	: Ausencia
Coliformes	: <0. 3 / g
Hongos y Levaduras	: < 10 / g

### Análisis Sensorial

Apariencia: Polvo homogéneo, libre de grumos

Color : Blanco cremoso

Olor : Característico, agradable

Sabor : A leche

### Aplicaciones

La Leche Entera en Polvo "Peruanita" (Y001), es utilizado en los diferentes procesos productivos alimenticios, tales como:, Quesos, manjar blanco, productos de panificación - pastelería, confitería, chocolatería, bebidas lácteas, formulas infantiles, margarinas, mantequilla, sopas, salsas y otros. Este producto puede ser usado en otros alimentos procesados en los que requiera de las propiedades organolépticas de Leche Entera.

### 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.

