
 <small>Lácteos, esencias, colorantes, aditivos para la industria alimentaria y farmacéutica</small>	FICHA TÉCNICA	Versión: 01
	FICHA PRODUCTO TERMINADO	Fecha: 02/01/24
		Página: 1 de 3
ELABORADO POR: Responsable de Calidad		APROBADO POR: Gerente General


FICHA TÉCNICA

MEZCLA LACTEA EN POLVO CON SUERO DE LECHE Y GRASA VEGETAL PERUANITA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO PERUANITA – BAKER MILK					
Nombre del producto	Mezcla láctea en polvo con suero de leche y grasa vegetal				
Registro Sanitario	A3450122N/NAEREF				
Composición	Suero de Leche en Polvo y suero reengrasado con grasa vegetal.				
Características fisicoquímicas	<ul style="list-style-type: none"> - Proteína - Grasa - Acidez (Ac. Láctico) - Lactosa - Índice Solubilidad - Cenizas - Humedad - Partículas quemadas 		15% Máximo 26% Mínimo 0.10 – 0.15 % 45% Mínimo 1 ml Máximo 7% Máximo 3% Máximo Máximo en disco B		
Características sensoriales	<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Agradable a leche. - Olor: Característico a leche en polvo. - Color: Moderado a color amarillo. - Consistencia: Polvo fino, exenta de grumos. 				
Características microbiológicas esperadas (*)	Microorganismo	n	c	Limite por ml	
				m	M
	Aerobios Mesófilos*	5	2	3x10 ⁴	10 ⁵
	Coliformes*	5	1	10	10 ²
	Salmonella spp.*	5	0	Ausencia/25 g.	-
	Staphylococcus – Cuagulasa positiva detección	--	--	10	
* Según la R.M. N° 591-2008 /MINSA (ítem I. 4)					
Intensión de uso de consumidores	Mezcla láctea en polvo Baker Milk “Peruanita”, es utilizada en la Industria de Panificación y pastelería para la sustitución parcial de la Leche Entera en Polvo y en otros Productos Alimentarios.				

 <small>Lácteos, esencias, colorantes, aditivos para la industria alimentaria y farmacéutica</small>	FICHA TÉCNICA		Versión: 01
	FICHA PRODUCTO TERMINADO		Fecha: 02/01/24
			Página: 2 de 3
ELABORADO POR: Responsable de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

	Alérgeno	SI	NO
	Declaración de alérgenos	Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.			X
Huevo y productos a base de huevo.			X
Pescado y productos a base de pescado.			X
Cacahuates y productos a base de cacahuates.			X
Soya productos a base de Soya.			X
Leche y sus derivados.		X	
Frutos secos, es decir, almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, nueces del Brasil, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia y productos derivados.			X
Apio y productos derivados.			X
Moluscos y productos a base de moluscos.			X
Mostaza y productos derivados.			X
Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo.			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones sobre 10mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂			X
Empaque y presentación	En bolsa interna de polietileno de baja densidad y bolsa externa de papel CLUPACK de doble hoja con presentación de 25 kg.		

	FICHA TÉCNICA	Versión: 01
	FICHA PRODUCTO TERMINADO	Fecha: 02/01/24
		Página: 3 de 3
ELABORADO POR: Responsable de Calidad		APROBADO POR: Gerente General

Condiciones de almacenamiento y transporte	Almacenarse en condiciones sanitarias (T: <38°C y HR: <70%), libre de olores extraños y de plagas. En un lugar seco, fresco y ventilado. Transportar en furgones cerrados y sanitariamente.
Vida útil esperada	18 meses almacenada a temperatura ambiente.
Consumidores potenciales	Para la industria de los alimentos (no apto para personas intolerantes a la lactosa)
Contenido del rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto - Ingredientes - Nombre y dirección del fabricante - Código de Registro Sanitario - Fecha de elaboración y vencimiento - Número de lote - Peso neto - Condiciones de conservación - Instrucciones sobre el modo de empleo del producto Etiquetado nutricional