
	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 LÁCTEA EN POLVO DE LECHE DESCREMADA CON SUERO DE LECHE Y GRASA VEGETAL PERUANITA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO PERUANITA – MILK MIX					
Nombre del producto	Mezcla láctea en polvo de leche descremada con suero de leche y grasa vegetal				
Registro Sanitario	I8904718N NAEREF				
Composición	Leche Descremada en Polvo, Suero de Leche en Polvo y suero reengrasado con grasa vegetal.				
Características fisicoquímicas	- Proteína	15% Máximo			
	- Grasa	26% Mínimo			
	- Acidez (Ac. Láctico)	0.10 – 0.15 %			
	- Índice Solubilidad	1 ml Máximo			
	- Cenizas	7% Máximo			
	- Humedad	3% Máximo			
	- Partículas quemadas	Máximo en disco B			
Características sensoriales	<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Agradable a leche - Olor: Característico a leche en polvo - Color: Moderado al color amarillo - Consistencia: Polvo fino, exenta de grumos. 				
Características microbiológicas esperadas (*)	Microorganismo	n	c	Limite por ml	
				m	M
	Aerobios Mesófilos*	5	2	3×10^4	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)					

	FICHA TÉCNICA	Versión: 01
	FICHA PRODUCTO TERMINADO	Fecha: 02/01/24
		Página: 2 de 3
ELABORADO POR: Responsable de Calidad	APROBADO POR: Gerente General	

Intensión de uso de consumidores	<p>La mezcla láctea en polvo Milk Mix “Peruanita”, es utilizado para consumo humano, además de ser empleada en los diferentes Procesos Productivos para Productos Alimenticios, tales como: Quesos, Manjar Blanco, Productos de Panificación - Pastelería, Margarinas y Mantequilla.</p>		
Declaración de alérgenos	Alérgeno	SI	NO
	Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.		X
	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		X	

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

	10mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂		
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.		
Condiciones de almacenamiento y transporte	Almacenarse en condiciones sanitarias (T< a 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	Público en general (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 		