
 <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

LECHE ENTERA EN POLVO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO PERUANITA - POWER MILK					
Nombre del producto	Leche entera en polvo				
Registro Sanitario	A3100317N - NAEREF				
Composición	Leche Entera en Polvo				
Características fisicoquímicas	<ul style="list-style-type: none"> - Proteína - Proteína SNG - Grasa - Lactosa - Acidez (Ac. Láctico) - Índice Solubilidad - Cenizas - Humedad - Partículas quemadas 	<ul style="list-style-type: none"> - 23.4% Mínimo - 34 % Mínimo - 26% Mínimo - 36 % Mínimo - 0.10 – 0.15 % - 1 ml Máximo - 7% Máximo - 3.5 % Máximo - Máximo en disco B 			
Características sensoriales	<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Agradable a leche - Olor: Característico a leche entera en polvo - Color: Blanco cremoso. - 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/2 5 g.	---
	Staphylococcus – Cuagulasa positiva detección	--	--	10	
* Según la R.M. N° 591-2008 /MINSa (ítem I. 4)					

 <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

Intención de uso de consumidores	<p>Leche entera en polvo Power Milk “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, Chocolatería, Bebidas Lácteas, Margarinas, Mantequilla, Sopas, Salsas y Otros.</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

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

	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.		
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	19 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 - Etiquetado nutricional 		