
 <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 – WHOLE MILK					
Nombre del producto	Leche entera en polvo				
Registro Sanitario	A3100122N/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: Característico propio a leche en polvo, libre de sabores extraños. - Olor: Característico propio a leche en polvo, libre de olores extraños. - Color: Característico a blanco crema. - 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/2 5 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

Intención de uso de consumidores	La Leche entera en polvo Whole 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.		
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	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 - Etiquetado nutricional 		