



SCW – ETC – 30000414 – 308720 – V62
LECHE EN POLVO ENTERA 26% GRANEL 1x25 kg

PRODUCTO	LECHE EN POLVO ENTERA 26% GRANEL MARCA CALO
Código	308720 – 30000414
Formato	Bolsas
Contenido Neto	25 Kg.
Presentación	Saco de papel kraft sellado automático, con bolsa interior termosellada compuesta de polietileno transparente con barrera a los gases. El producto es envasado con atmósfera modificada desplazando el oxígeno mediante una mezcla de gases: Nitrógeno – Anhídrido Carbónico. Cada saco contiene impresa en la cara frontal del envase información de la planta elaboradora y con inkjet rotula en la parte lateral: nombre de producto- n° de lote y fecha de vencimiento. Además una etiqueta con el nombre y la marca del producto.
Origen (procedencia)	Producto elaborado en Chile
Origen	Animal
Duración	730 días (24 meses)
Almacenamiento	El producto debe ser almacenado a temperatura ambiente, en lugar fresco y seco, en su envase original cerrado.
Ingredientes	Leche entera de vaca.
Alérgeno	Contiene leche. Puede contener trazas de lecitina de soya.
Rotulación	La rotulación debe incluir la fecha de elaboración, fecha de vencimiento, identificación, lote de producción y las rotulaciones de seguridad correspondiente.
Descripción	Producto elaborado a partir de leche fluida fresca estandarizada, pasteurizada, concentrada, homogeneizada y secada mediante sistema spray.
Descriptor ALTO EN	No aplica sellos de advertencia

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Aspecto	Polvo fino.
Sabor / Olor	Característico de leche fresca, con alguna presencia de olor y sabor a crema láctea fresca.
Color	Blanco crema.
Partículas Extrañas	Exento de grumos y partículas quemadas o cafés.

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICOS POR LOTE DE PRODUCCIÓN

Análisis	Unidad	Especificación	Método
Humedad	(%)	4,0 máximo	Espectroscopia del infrarrojo cercano (NIRS)
Materia Grasa	(%)	26 – 27,5	Espectroscopia del infrarrojo cercano (NIRS)
Proteínas (N x 6.38)	(%)	24,5 mínimo	Espectroscopia del infrarrojo cercano (NIRS)
Proteínas de leche en sólidos no grasos	(%)	34 mínimo	
Acidez (13%)	(% ácido láctico)	0,12 a 0,17	NCh 1878
Cenizas	(%)	6 máximo	Espectroscopia del infrarrojo cercano (NIRS)
Partículas quemadas	(-)	Disco B máximo	Niro Atomizer, Método N° A 4a
Índice de Solubilidad	(ml- cm ³)	1,0 máximo	NCh 1677 Of.80
Sustancias Inhibidoras (leche cruda)		Ausencia	TWINSSENSOR

INTENCIÓN DE USO

La leche entera en polvo es usada para el consumo humano, puede consumirse solo o acompañado de frutas en jugos, cereales postres, helados y formulaciones alimenticias, según la preferencia del consumidor, también usado como materia prima en la industria de los alimentos, como helados, reposterías, panaderías, pastelería, alimentos deshidratados y yogurt.

Razón de Cambio	Solicitud Clientes de Exportación
Fecha	Febrero 2025

Preparado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Alejandro Silva T. Encargado Área Documental	Erna Gunckel Ingeniero de Desarrollo	Giovanna Toloza N. Jefe Proyectos



SCW – ETC – 30000414 – 308720 – V62
LECHE EN POLVO ENTERA 26% GRANEL 1x25 kg

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS POR LOTE DE PRODUCCIÓN

Análisis	Unidad	Especificación	Método
Recuento Total	(UFC/g)	n =3; c =1 1000 y < 10000	NCh 2045 Of.1998
Recuento Coliformes Totales	(NMP/g)	n =3; c =1 < 3 y 11	NCh 2635/2 Of.2001
Bacillus cereus	(UFC/g)	n= 3, c = 1 100 y 1000	ISO 7932:1998
Staphylococcus aureus	(UFC/g)	n= 3, c = 1 < 100 y 100	ISO 6888:1983
Salmonella (25g)	-	n= 3, c = 0 Ausencia	NCh 2675 Of. 2002
Recuento Coliformes Fecales	(NMP/g)	n =3; c =0 < 3	NCh2635/1 .Of2001
Recuento de Mohos y Levaduras	(UFC/g)	n= 3, c = 1 100 y < 500	NCh2734.Of2002

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICOS FRECUENCIA ANUAL

Análisis	Unidad	Especificación	Método
Potasio	(%)	1,3 máximo	Absorción Atómica
Sodio	(%)	0,42 máximo	Absorción Atómica
Lactosa	(%)	34 a 44	HPLC

METALES PESADOS FRECUENCIA ANUAL

Análisis	Unidad	Especificación	Método
Cobre	ppm	10,0 máximo	Absorción Atómica
Plomo	ppm	2,0 máximo	Absorción Atómica
Selenio	ppm	0,3 máximo	Absorción Atómica
Zinc	ppm	100,0 máximo	Absorción Atómica

CONTROL NORMATIVO FRECUENCIA ANUAL

Análisis	Unidad	Especificación
Aflatoxinas M1 (Leche polvo)*	ppb	0,5 Máximo
Residuos de pesticida referidos al material de origen (Leche cruda)		Ausencia
Residuos de Antibióticos		Ausencia
Dioxinas y Bifenilos Policlorados Coplanares (PCBs) (Leche polvo)	pg EQT/OMS/g de grasa	6 Máximo
Irradiación de alimentos (Leche polvo)	kGy	10 Máximo

*: frecuencia semestral

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 2 cucharadas. (24g, 1 vaso de 200 ml)		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	492	118
Proteínas (g)	25	6
Grasa total (g)	26	6,2
Grasa saturada (g)	17,1	4,1
Grasa monoinsat. (g)	7,8	1,9
Grasa poliinsat. (g)	1,1	0,2
Ac. Grasos Trans (g)	0,8	0,2
Colesterol (mg)	97	23,3
Hidratos de Carb. disp. (g)	39,5	9,5
Azúcares Totales (g)	39,5	9,5
Sodio (mg)	360	86,4
Calcio (mg)	912	219

Razón de Cambio	Solicitud Clientes de Exportación
Fecha	Febrero 2025

Preparado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Alejandro Silva T. Encargado Área Documental	Erna Gunckel Ingeniero de Desarrollo	Giovanna Toloza N. Jefe Proyectos