



LECHE ENTERA EN POLVO

Descripción

Es un polvo uniforme, sin grumos, de color blanco amarillento y de sabor y olor agradable, semejante a la leche fluida. Se obtiene por deshidratación de la leche entera por sistema spray.

Ingredientes

Leche entera pasteurizada. **CONTIENE LECHE.**

Elaboración

La leche higienizada, se pasteuriza y se concentra hasta un 48% de sólidos en un evaporador de película descendente. Luego es bombeada a la cámara de secado, en la cual es atomizada por toberas y secada por aire sanitario caliente. Las partículas de leche concentrada se acondicionan hasta lograr su humedad final. Luego son envasadas y palletizadas por sistema automático en bolsas multilaminadas de papel Kraft y almacenadas en depósitos hasta el momento de su expedición.

Denominación completa

Leche Entera en polvo. Uso Industrial Alimentario. Libre De Gluten.



Características organolépticas

Color	Blanco amarillento.
Olor y sabor	Agradable, no rancio, semejante a la leche fluida.
Apariencia	Polvo homogéneo, sin grumos ni sustancias extrañas.

Características físico-químicas

Humedad	máx. 4,5 % (% m/m)
Grasa butirosa	min. 26 % (% m/m)
Acidez titulable	Máx. 18 ml Na (OH) 0,1N/10 g SNG
pH	6,4 - 6,8 (en leche reconstituida)
Partículas quemadas	Disco B
Antibióticos e inhibidores	Ausencia
Índice de insolubilidad	Máx. 3,0 cm ³

Requisitos microbiológicos

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Método de análisis
Aeróbios mesofilos viables/g	Max. 100.000/g	FIL 100A 1987
Coliformes (a 30°C) /g	Max. 100/g	FIL 73A 1985
Coliformes (a 45°C) /g	n=5; c=2; m<3; M= 10	APHA 1992, Cap. 24 (1)
Estafilococos coag. pos. /g	n=5; c=1; m=10; M=100	FIL 60A 1978
Salmonella spp/25g	n=10; c=0; m=0	FIL 93A 1985

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.



Administración y ventas

Pieres 1635 (C1440CSQ)

C.A.B.A. Argentina.

Atención al consumidor:

WSP 11-2870-9337

clientes@vacalin.com

vacalin.com

Planta industrial

Ruta 54 km 8 (B1911XAA)

Bmé. Bavio, Pdo. de Magdalena,

Pcia. de Buenos Aires, Argentina.

Tel/fax: (54 0221) 4911765

Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción de 26 g = 3 cucharadas soperas

	Cantidad por Porción	Cantidad cada 100 gr	% VD por porción (*)
Valor Energético	130 kcal / 545 kJ	500 kcal / 2095 kJ	7
Carbohidratos	10 g	38 g	3
Azúcares totales	10 g	38 g	(**)
Azúcares agregados	0 g	0 g	(**)
Proteínas	6,8 g	26 g	9
Grasas Totales	6,9 g	26 g	13
Grasas Saturadas	4,4 g	16 g	20
Grasas Trans	0 g	0 g	(**)
Fibra alimentaria	0 g	0 g	0
Sodio	122 mg	469 mg	5

(*)Valores diarios para la República Argentina con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Condiciones de almacenamiento, vida útil y reconstitución

Recomendaciones de conservación y uso

Conservar el envase cerrado, en ambiente fresco, seco y oscuro (entre 15 y 20 °C).

Una vez abierto el envase, utilizar utensilios limpios y secos para su manipulación.

Vida útil

Respetando las condiciones de almacenamiento y no presentando signos de daño o deterioro, se ha establecido la vida útil de la leche entera en polvo en 12 meses.

Reconstitución del producto

Para reconstituir el producto, disolver 130 g de leche en polvo en 900 ml de agua previamente hervida y enfriada a aproximadamente 50 °C.

Agitar para facilitar su total disolución. Una vez reconstituida, conservar en frío (entre 2 y 8 °C).

Presentaciones

Bolsa de papel Kraft, (trilaminada) con bolsa interna de polietileno, de 25 kg de capacidad.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Papel Kraft	25 kg	12 meses



Administración y ventas

Pieres 1635 (C1440CSQ)

C.A.B.A. Argentina.

Atención al consumidor:

WSP 11-2870-9337

clientes@vacalin.com

vacalin.com

Planta industrial

Ruta 54 km 8 (B1911XAA)

Bmé. Bavio, Pdo. de Magdalena,

Pcia. de Buenos Aires, Argentina.

Tel/fax: (54 0221) 4911765