

LECHE EN POLVO DESNATADA SIN LACTOSA

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del producto

Leche en polvo desnatada sin lactosa.

Definición del producto

Leche en polvo 1% sin lactosa.

Aplicación

Sustitución de la leche fresca sin lactosa.
 Suministro de proteínas lácteas.

Descripción

Producto seco y pulverulento que se obtiene mediante la deshidratación de la leche natural desnatada previamente deslactosada, sometida a un tratamiento térmico equivalente, al menos, a la pasteurización y realizado en estado líquido antes o durante el proceso de fabricación.

INGREDIENTES

Leche desnatada sin lactosa.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Polvo cremoso de color blanco amarillento.
 Sabor y olor lácteos.

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

EST %	>96%
Materia grasa %	<1.5%
Proteínas (Nx6,38)	Min. 34%/ESM
Lactosa	<0.1%
pH (10% a 20°C)	6.5-6.8
Humedad	<4%
Acidez	14±2 °D
Cenizas	8±1%
Índice de solubilidad	< 0.5ml
Densidad (g/cm³)	0.55±0.1
P. ADMI	A-B
Inhibidores	Ausencia

INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN 100 g

Calorías	353 Kcal (1499 KJ)
Proteínas	34g
Carbohidratos	53g
De los cuáles azúcares	53g
Lactosa	<0.1g
Grasas	1g
De las cuáles saturadas	0.7g
Calcio	1200mg
Fibra	0g
Sodio	0.6g

MICROBIOLOGÍA

Flora total	< 50.000 ufc/g	Staphilococcus aureus	<100 ufc/g
Mohos y levaduras	< 100 ufc/g	Salmonella	Ausencia/25g
Enterobacterias	Ausencia/0,1g	Listeria	Ausencia/25g
Enterococos	< 100 ufc/g		

LECHE EN POLVO DESNATADA SIN LACTOSA

ETIQUETADO

Marca:	Innova Food Ingredients
Identificación del lote:	L000 (día juliano de fabricación)/ 00 (año)
Fecha de consumo preferente:	18 meses.
Modo de conservación:	Temperatura ambiente. Lugar fresco y seco.
Contenido neto:	25 Kgs
Certificado sanitario:	E-15.2742/O
Lugar de fabricación:	Sierra de Granda s/n - 33199 Granda Siero Asturias
Código EAN:	-
Embalaje EAN:	-

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

No requiere transporte refrigerado.
 Conservar en lugar fresco y seco.

ENVASE

Tipo de envase Saco 25 Kg multicapa de polietileno.
 Europalet de madera azul.

EMBALAJE (Saco de 25Kgs)

Sacos por palet:	24
Dimensiones del palet:	1,60m x 0,80m x 1,20 m.
Nº de capas:	8
Peso del palet:	600 kgs
Conservación:	Total protección contra contaminantes, absorción de humedad o acción de la luz.

ALERGENOS PRESENCIA-AUSENCIA

	P	A		
- Cereales que contengan gluten y productos derivados	A		- Apio y productos derivados	A
- Crustáceos y productos a base de crustáceos	A		- Mostaza y productos derivados	A
- Huevos y productos a base de huevo	A		- Granos de sésamos y productos a base de sésamo	A
- Pescados y productos a base de pescados	A		- Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores 10 mg/kg ó 10 ml/L expresado como SO2	A
- Cacahuete y productos a base de cacahuetes	A		- Altramuces y productos a base de altramuces	A
- Soja y productos de soja	A		- Moluscos y productos a base de moluscos	A
- Leche y sus derivados	P			
- Lactosa	A			
- Frutos de cáscara	A			

Copia no controlada Rev. 05/13B