

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	<i>ETP-010-GC</i>
		<i>Revisión: 2</i>
		<i>Fecha: 05/01/2019</i>

Nombre del producto: SUERO LÁCTEO CON EL AGREGADO DE OLEOMARGARINA Y/O ACEITE VEGETAL EN POLVO

Marca: FranzR50

RNE: 21-096736

SENASA N° S -I- 05340

RNPA: 21-098560

Descripción general: Producto obtenido por adición de grasa a suero fresco derivado de la elaboración de quesos. La grasa empleada es de origen animal, aunque también se utiliza aceite vegetal.

Características:

Organolépticas	Estándar
Color	Blanco amarillento
Sabor y olor	Característico
Aspecto	Polvo fino libre de partículas quemadas

Físico químicas	Estándar	Mín.	Máx.
Materia grasa	50%	48%	52%
Proteínas	6%	5.2%	6.8%
Humedad	2.5%	-	3.5%
Cenizas	6%	-	7.5%
Partículas quemadas	B	-	-

Microbiológicas	Estándar
Aerobios mesófilos	n=5; c=2; m=30000 UFC/g; M=100000 UFC/g
Staphylococcus aureus	n=5; c=1; m=10 UFC/g; M=100 UFC/g
Salmonella spp/25 g	ausencia
Coliformes totales	n=5; c=2; m=10 UFC/g; M=1000 UFC/g
Coliformes termotolerantes	<3 NMP/ g

Embalaje: Bolsas de polietileno cristal de 70µ contenidas en bolsas multipliego de papel Kraft con 25 kg.

Forma de uso del producto: Uso industrial exclusivo.

Vida útil: 12 meses desde la fecha de elaboración bajo las condiciones de conservación recomendadas.

Condiciones de almacenamiento: Mantener en envase cerrado, fresco, seco, ventilado y al abrigo de la luz solar.