

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	<i>ETP-017-GC</i>
		<i>Revisión: 1</i>
		<i>Fecha: 05/06/2014</i>

Nombre del producto: SUERO DE QUESO EN POLVO PARCIALMENTE DESMINERALIZADO

Marca: Franz

RNE: 21-096736

SENASA N° S -I- 05340

RNPA: 21-094954

Descripción general: Producto obtenido a partir de suero fresco derivado de la elaboración de quesos, con tenor graso estandarizado y pasteurizado, al cual se le ha separado gran parte de sus sales minerales por nanofiltración, luego se ha evaporado, cristalizado y secado por método spray.

Aplicaciones típicas: Como ingrediente en toda una gama de productos alimenticios incluidos, bebidas, aderezos para ensaladas, yogurt, mezclas para helados, productos de panadería, pastelería y golosinas.

Ingredientes: Suero de queso parcialmente desmineralizado.

Características:

Organolépticas	Estándar
Color	Amarillo crema claro.
Sabor y olor	Lácteo característico, ligeramente dulce. Exento de olor y/o sabor extraño.
Aspecto	Polvo fino y homogéneo, exento de partículas quemadas y terrones duros.

Físico químicas	Estándar
Materia grasa	Máx. 2 %
Proteínas	Min. 11%
Humedad	Máx. 4.5 %
Cenizas	Máx. 6%
Lactosa	Min. 70%
Acidéz	Máx. 16°D
Partículas quemadas	B

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	<i>ETP-017-GC</i>
		<i>Revisión: 1</i>
		<i>Fecha: 05/06/2014</i>

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

Presentación: Bolsa de 25 kg.

Embalaje: Bolsas de polietileno cristal contenidas en bolsa de multipliego de papel Kraft.

Forma de uso del producto: Uso industrial.

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.