

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	<i>ETP-018-GC</i>
		<i>Revisión: 1</i>
		<i>Fecha: 05/06/2014</i>

Nombre del producto: PERMEADO DE SUERO EN POLVO

Marca: Franz L80

RNE: 21-096736

SENASA N° S -I- 05340

RNPA: 21-097640

Descripción general: Producto obtenido mediante la eliminación de proteínas y minerales del suero fresco derivado de la elaboración de quesos, el cual es sometido previamente a un proceso de pasteurización.

Ingredientes: Permeado de la ultrafiltración del suero de queso.

Características:

Organolépticas	Estándar
Color	Blanco a crema.
Sabor y olor	Salado, ligeramente dulce.
Aspecto	Polvo fino y homogéneo, exento de partículas quemadas y terrones duros.

Físico químicas	Estándar
Materia grasa	Máx. 1 %
Proteínas	Min. 2.5%
Humedad	Máx. 5 %
Cenizas	Máx. 6%
Lactosa	Min. 80%
Acidéz	Máx. 16°D
Partículas quemadas	B
Índice de insolubilidad	Máx. 1

Microbiológicas	Estándar
Aerobios mesófilos	<30000 UFC/g*
Staphylococcus aureus	<10 UFC/g
Salmonella spp	Ausencia/25 g
Coliformes totales	<10 UFC/g
Coliformes termotolerantes	<3 NMP/ g
Mohos y Levaduras	<10 UFC/g

Presentación: Bolsa de 25 kg.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ETP-018-GC
		<i>Revisión: 1</i>
		<i>Fecha: 05/06/2014</i>

Embalaje: Bolsas de polietileno cristal de 70µ contenidas en bolsas de tres pliegos de papel Kraft.

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.

*: Recuento de aerobios mesófilos menor a <1000000 UFC/g. Para uso industrial animal.