

# LECHE DESCREMADA NACIONAL ROECH

## FICHA TECNICA

### LECHE DESCREMADA EN POLVO NACIONAL.

La leche descremada ROECH es obtenida de leche fresca de vaca de los altos de jalisco, la cual se descrema por centrifugado, se pasteuriza y posteriormente se seca por separado.

es ideal para la fabricación de helados, bases para helados, chocolates, dulces de leche, suplementos alimenticios, bebidas y malteadas.

### ESPECIFICACIONES:

#### CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO:

|         |                       |
|---------|-----------------------|
| ASPECTO | POLVO FINO            |
| COLOR   | CREMA PÁLIDO          |
| SABOR   | LACTEO CARACTERISTICO |
| OLOR    | LACTEO CARACTERISTICO |

#### ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS:

|               |              |
|---------------|--------------|
| HUMEDAD       | 4.0 % MIN    |
| pH (SOL. 10%) | 5.8 MIN      |
| ACIDEZ        | 14-16° D MAX |
| GRASA         | 1.0 % MAX    |
| MINERALES     | 23.7 %       |
| PROTEÍNA      | 33.0 % MIN   |
| LACTOSA       | 46.0 % MAX   |
| ANTIBIÓTICOS  | NEG          |

#### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

| DETERMINACIÓN             | UNIDAD  | PARAMETRO    |
|---------------------------|---------|--------------|
| RECuento DE PLACA AERIBIA | ufc / g | < 10.000     |
| COLIFORMES                | ufc / g | < 10         |
| SALMONELA                 |         | NO DETECTADO |

#### PRESENTACIÓN:

Saco de 25 kg, papel kraft tricapa con bolsa interna de polietileno.

#### ALMACENAJE:

Conserve en un lugar limpio y fresco, libre de humedad.

#### CADUCIDAD:

24 meses



LACTEOS EN POLVO

# LECHE ENTERA NACIONAL ROECH

## FICHA TECNICA

### LECHE ENTERA EN POLVO NACIONAL

La leche entera en polvo nacional RENY MILK, se obtiene de la homogenización, pasteurización y secado por aspersión de leche de vaca de los altos de Jalisco.

Es ideal para la fabricación de helados, bases para helado, chocolates, dulces de leche, suplementos alimenticios, bebidas, malteadas, panificación e inclusive mercados gubernamentales por licitaciones y despensas.

#### ESPECIFICACIONES:

##### CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO:

|            |                        |
|------------|------------------------|
| SABOR      | LACTEO CARACTERISTICO  |
| OLOR       | LACTEO CARACTERISTICO  |
| APARIENCIA | POLVO FINO COLOR CREMA |

##### ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS:

|                         |  |
|-------------------------|--|
| HUMEDAD                 | MAX 4,0 %                                |
| MATERIA GRASA           | MINIMO A 26,0 %                          |
| PROTEINAS               | MINIMO 26,0 %                            |
| CENIZAS                 | MAXIMO 5 %                               |
| ACIDEZ TITULABLE        | MAXIMO 17,00 ml DE NaOH 0,1 N/10G de SNG |
| INDICE DE INSOLUBILIDAD | MAXIMO 1,00 ml                           |
| PARTICULAS TOTADAS      | MAXIMO DISCO "B"                         |
| HUMECTABILIDAD          | MAXIMO 60 s                              |
| DISPERSABILIDAD         | MINIMO 85 % p/p                          |

##### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

| DETERMINACION              | RESULTADOS                    |
|----------------------------|-------------------------------|
| MESOFILOS AEROBIOS UFC / g | n=5 c=2 m=30.000<br>M=100.000 |
| COLIFORMES A 30°C UFC/g    | n=5 c=2 m=10 M=100            |
| COLIFORMES A 45°C/g        | n=5 c=2 m<3 M=10              |
| ESTAFILOCOCOS AUREUS/g     | n=5 c=1 m=10<br>M=100         |
| SALMONELLA / 25g           | n=10 c=0 m=0                  |

##### PRESENTACIÓN:

Saco de 25 kg, papel kraft tricapa con bolsa interna de polietileno.

##### ALMACENAJE:

Conserve en un lugar limpio y fresco, libre de humedad.

##### CADUCIDAD:

12 meses



# SOLIDOS DE MANTEQUILLA

## RENY MILK

## FICHA TECNICA

### SOLIDOS DE MANTEQUILLA

Los sólidos de mantequilla RENY MILK son obtenidos de la concentración de mantequilla, en el Estado de Durango.

Es ideal para la fabricación de helados, bases para helados, chocolates, dulces de leche, suplementos alimenticios, bebidas y malteadas.

### ESPECIFICACIONES:

#### CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO:

|         |                       |
|---------|-----------------------|
| ASPECTO | POLVO FINO            |
| COLOR   | CREMA PÁLIDO          |
| SABOR   | LACTEO CARACTERISTICO |
| OLOR    | LACTEO CARACTERISTICO |

#### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

| DETERMINACIÓN             | UNIDAD  | PARAMETRO    |
|---------------------------|---------|--------------|
| RECuento DE PLACA AERIBIA | ufc / g | <10.000      |
| COLIFORMES                | ufc / g | <10          |
| SALMONELA                 |         | NO DETECTADO |

#### ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS:

|                |              |
|----------------|--------------|
| HUMEDAD        | 4.0% MAX     |
| pH (SOL 10%)   | 5.8 MIN      |
| ACIDEZ         | 14-16° D MAX |
| GRASA BUTIRICA | 6.0% MIN     |
| MINERALES      | 23.7 %       |
| PROTEINA       | 29 % MIN     |
| LACTOSA        | 46.0 % MAX   |
| ANTIBIÓTICOS   | NEG          |

#### PRESENTACIÓN:

Saco de 25 kg, papel kraft tricapa con bolsa interna de polietileno.

#### ALMACENAJE:

Conserve en un lugar limpio y fresco, libre de humedad.

#### CADUCIDAD:

12 meses



# HARINA OSASUNA



### Características

- Tendencia suave y extensible
- Muy blanca y fina (alto nivel de blancura)
- Masas elásticas fáciles de laminar
- Alto porcentaje de absorción de agua
- Máximo rendimiento de piezas
- No es OGM
- Producto alergeno

### Procesos y Productos

- Elaboración de Tortilla y pan árabe

NOM-247-SSA1-2008  
 NOM-251-SSA1-2008  
 NOM-051-SCFI/SSA-2010



| Información Nutricional             | Por cada 100 g                                 |
|-------------------------------------|--|
| Contenido Energético kJ (kcal)      | 1467 kJ (350,3 kcal)                           |
| Proteínas                           | 11,8 g   |
| Grasas (Lípidos)                    | 5,93 g, de los cuales 1,77 g de grasa saturada |
| Carbohidratos (Hidratos de Carbono) | 65,95 g, de los cuales 0,31 g de azúcares      |
| Fibra dietética                     | 5,48 g   |
| Sodio                               | 0 mg   |
| Acido Fólico                        | 2 mg   |
| Hierro                              | 40 mg  |
| Vitamina B1 Tiamina                 | 5 mg   |
| Vitamina B2 Riboflavina             | 3 mg   |
| Vitamina B3 Niacina                 | 35 mg  |
| Zinc                                | 40 mg  |

### Ingredientes:

Harina de Trigo, este producto contiene Gluten, Hierro (Sulfato Ferroso), Niacina, Zinc (Oxido de Zinc), Tiamina, Riboflavina, Acido Fólico, Peróxido de Benzoilo, Azodicarbonamida, Enzima y Ácido Ascórbico.

Como medida de seguridad alimenticia se recomienda hornear o cocer este producto antes de su consumo.

Lote de producto y fecha de caducidad: (véase en el costado).