

# 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 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 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

