



LACTEOS LA CRISTINA S.A.

Av Gral Savio 3.500
Villa María – Córdoba
Argentina

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Suero de Queso en Polvo Parcialmente Desmineralizado 90%

Documento	FTP_04_01
Fecha de emisión	20111005
Fecha de revisión	20111105
Página	1 de 1

Parámetros fisicoquímicos:

- ✓ Humedad (%): máx. 4.0 %
- ✓ Grasa (%): máx. 1.0 %
- ✓ pH: mín. 5.50
- ✓ Acidez titulable: máx. 10 °D
- ✓ Proteínas (%): mín. 12,00 %
- ✓ Cenizas (%): máx. 1,0 %
- ✓ Lactosa: min 78 %
- ✓ Otros Azucares o Hidratos de Carbono: min 2 %
- ✓ Partículas quemadas: Disco A
- ✓ Antibióticos y pesticidas: No contiene

Parámetros microbiológicos:

- ✓ Aerobios mesófilos totales: menor a 10.000 U.F.C. /g.
- ✓ Coliformes totales: menor a 10 U.F.C. /g.
- ✓ E. coli: ausencia en 1 g.
- ✓ Staphilococcus aureus: ausencia en 1 g
- ✓ Salmonella: Ausencia en 25 gr.
- ✓ Hongos y Levaduras: menor a 10 U.F.C. /g.
- ✓ Bacillus cereus: menor a 100 U.F.C/g

Características organolépticas:

- ✓ Sabor y olor: característico suave y dulce
- ✓ Color: Blanco opalescente

Presentación:

Bolsas x 25 kg netos de triple papel kraft, con bolsa interna de polietileno cristal.

Parámetros de conservación,

Mantener en lugar fresco (10-25 °C) y seco.

Mantener al abrigo de la luz. Evitar exponer a la luz solar y olores fuertes.

Vida útil

La vida útil del producto es de 12 meses a partir de la fecha de elaboración, bajo las condiciones de conservación recomendadas.