

## LECHE 1%

### 1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

**Descripción:** Leche en polvo desnatada secada spray.

**Análisis típico:** Proteína 34%, Lactosa 53%, Grasa 1%, Cenizas 8%, Humedad 4%.

**Aplicación y/o Dosis:** Para la elaboración de batidos y helados como materia prima reguladora del extracto seco y para preparaciones alimentarias en las que intervenga una base láctea desnatada, como elaborados cárnicos, pastelería y precocinados.

**Valor energético:** 357 kcal/100 g o 1516 kJ/100 g.

### 2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

#### 2.1. FÍSICAS-QUÍMICAS

Proteína (E.S.M.)	Mín. 34%
Lactosa	51±2%
Grasa	Máx. 1,5%
Cenizas	Máx. 8,5%
Humedad	Máx. 4,5%
pH	6,4-6,9
Disco	A/B

#### 2.2. MICROBIOLÓGICAS

Contaje total	Máx. 50.000 ufc/g
Coliformes	Máx. 10 ufc/g
Mohos y levaduras	Máx. 50 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Aus. en 25 g

### 3. CONDICIONES DE ENVASADO Y ALMACENAJE

**Tipo de envase:** Sacos de papel múltiple con funda interior de polietileno.

**Peso neto:** 25 kg.

**Condiciones de almacenaje:** Conservar en un lugar fresco y seco.

**Caducidad:** 24 meses.