



ALIMENTACIÓN

ESPAÑA
40.067797/M
CE

Noviembre - 2022

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: LECHE EN POLVO INSTANTÁNEA CON GRASA 28-24
CÓDIGO: 3011040028

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO			ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		
	Especificación	Método de análisis		Especificación	Método de análisis
PROTEÍNA* (NFDM %)	min. 24 - max. 25	PN-75 A-04018	RECuento TOTAL EN PLACA / G	10000	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
GRASA* (%)	min. 26 - max. 28	PN-ISO 5543:2009	COLIFORMES D,1 / G	Ausencia	PN-ISO 4831:2007
HUMEDAD (%)	max. 4,0	IDF-FIL 26A:1993	E-COLI D,1 G	Ausencia	PN-ISO 16649-2:2004
ASH (%)	max. 8,0	ADPI 916:2001	SALMONELLA 25 / G	Ausencia	PN-EN ISO 6579:2003+AC:2014-11
pH	min. 6,0	ISO 7238:2004	ANTIBIÓTICOS	Ausencia	OI/M edycja 3 z 25.09.2012 acorde con Delvotest SP-NT, DSM
LACTOSA (%)	aprox. 38	PN-78/A-86030	LEVADURA / G	max. 50	PN-ISO 21527-1:2009
PUREZA (disc)	A, A/B	ADPI 916	MOHO / G	max. 50	PN-ISO 21527-1:2009
SOLUBILIDAD (sec)	max. 45	Temp. de disolución 39º - 70º C			

* Puede ocurrir una variación de mezcla de +/- 2%

ANÁLISIS NUTRICIONAL		POR 100G	
CALORÍAS		CARBOHIDRATOS	
		FIBRA ALIMENTARIA	
GRASA TOTAL	2 G	AZÚCARES TOTALES	2 G
GRASAS SATURADAS	2 G	AZÚCARES AÑADIDOS	2 G
TRANS FAT	2 G	VITAMINA D	2 G
COLESTEROL	2 G	CALCIO	2 G
SODIO	2 G	HIERRO	2 G
PROTEÍNAS	2 G	POTASIO	2 G
DMG	Este producto se considera un producto sin DMG según la definición de DMG establecida en la Directiva de la UE n.º 2001/18, art. 2 y, por lo tanto, no requiere etiquetado de DMG, de acuerdo con el Reglamento de la UE (CE) n.º 1829/2003 y el Reglamento de la UE (CE) n.º 1830/2003. No se utilizan técnicas GM para la producción.		
LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Saco de papel de cuatro capas con bolsa interior de polietileno. PESO NETO: 25 KG		
	EMBALAJE: Palet con 1000 bolsas.		
CADUCIDAD	24 meses de vida útil en el embalaje original.		
ALÉRGENOS	Contiene derivados lácteos.		



Imagen sólo a efectos ilustrativos

INGREDIENTES	El producto es una composición de varios ingredientes lácteos mezclados para ajustar el contenido de grasas y proteínas, según los requisitos específicos del cliente.		
PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS	APARIENCIA:	COLOR:	OLOR Y SABOR:
	Polvo uniforme libre de grumos.	Color blanco amarillento, polvo fluido.	Sabor y olor lechoso típico sin olor extraño.
USO PREVISTO	Chocolate, dulces, postres, rellenos de crema, helados, leche líquida recombinada, café y té, yogures, salsas y otros usos preferentes en la industria alimentaria.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto debe almacenarse en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente y humedad relativa inferior al 80%.		

Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.
Última modificación en enero 2023.

Fabricado por:

PL 08 61 16 04 WE