



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* (NFDN %)      | 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<br>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:<br>Saco de papel de cuatro capas con bolsa interior de polietileno.<br>PESO NETO: 25 KG   |                   |     |
|                      | EMBALAJE:<br>Palet con 1000 bolsas.   |                   |     |
| CADUCIDAD            | 24 meses de vida útil en el embalaje original.  |                   |     |
| ALÉRGICOS            | 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