



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS PRODUCTS TECHNICAL SPECIFICATIONS

Código/code: BPM 03.2 FT

Revisión/revision: 03

Fecha/date: 10/2019

Buenas Prácticas de Manufactura  
Good Manufacturing Practices

## LECHE DESCREMADA EN POLVO SKIM MILK POWDER



**Ramolac**

**Leche Descremada en Polvo**

USO INDUSTRIAL EXCLUSIVO

INDUSTRIA ARGENTINA

INDICADOR	VALOR
Materia Grasa	1,3% (Mín.)
Proteínas	34% (Mín.)
Lactosa	52% (Mín.)
Humedad	3,3% (Máx.)
Cenizas	6,2% (Máx.)

Conservar el envase cerrado en lugar seco, fresco y oscuro a temperatura <math>22^{\circ}\text{C}</math> y humedad relativa <math>65\%</math>.

INDUSTRIA ARGENTINA

Peso Neto: **25Kg**

## LECHE DESCREMADA EN POLVO

### INFORMACIÓN GENERAL

#### Nombre producto

Leche descremada en polvo

#### Habilitaciones

RNPA Nº 21-48098

#### Descripción

Polvo de color amarillo claro, aroma y sabor lácteos característicos, polvo de granulometría uniforme, sin presencia de partículas macro y microscópicas visibles.

### INGREDIENTES

Leche descremada.

#### VIDA ÚTIL

18 meses.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Polvo fino homogéneo  
Color: Amarillo claro  
Olor: Característico  
Sabor: Característico

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN 100 g

Valor energético	357 Kcal - 1464 kJ.
Carbohidratos	52 g.
Proteínas	34 g.
Grasas totales	1,5 g.
Grasas saturadas	0,1 g
Grasas trans	0 g.
Fibra alimentaria	0 g.
Sodio	360 mg.

### ETIQUETADO

Nombre del producto  
Marca comercial  
Ingredientes  
Tabla Nutricional  
Datos de conservación  
Nº Establecimiento elaborador  
Nº SENANA

### ROTULADO

Formato de codificación LD-E-dd/mm/aaaa-ED-dd/mm/aaaa-\*L000-\*\*0000

\*Numero de lote

\*\* Número de bolsa

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Formato de codificación

Conservar el envase cerrado en lugar seco, fresco y oscuro a temperatura  $\leq 25$  °C y humedad relativa  $\leq 65\%$

### MODO DE CONSUMO

Uso industrial, como ingrediente para formulaciones alimenticias.

### ENVASE

#### Tipo de envase

Bolsa tres capas de papel kraft, con bolsa interna de polietileno

#### Capacidad

25 Kg Neto  
25,4 Kg Bruto

### TARGET DEL MERCADO

Destinado a consumo humano o animal, no usar en formulaciones infantiles para niños menores a 12 meses, no usar en poblaciones de riesgo y adultos mayores.

## PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Parámetro	Unidad	Especificación	Método
Humedad	% p/p	Máx.: 3,5	NIR
Materia grasa	% p/p	Máx.: 1,5	NIR
Contenido de proteínas en el extracto seco no graso	% p/p	Min.: 34,0	NIR
Cenizas	% p/p	Máx.: 8,5	NIR
Acidez	ml NaOH 0,1N/10g. SNG	Máx.: 18,0	ISO 6091 / IDF 86:2010
pH		Min.: 6,57 - Máx.: 6,96	CAA Res. 101:1989
Partículas quemadas		Máx.: Disco B	COVENIN 1078:1996
índice de insolubilidad	ml	Máx.: 1	ISO 8156:2005
Densidad	g/ml	Min.: 0,45	Niro A 2 - C. Cimiano
Sustancias inhibidoras (*)		AUSENCIA	BRT Chr. HANSEN

## PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidad	Criterios de aceptación	Método
Aerobios mesófilos a 30 °C	UFC/g	n = 5 ; c = 2; m = 2000; M = 10000	ISO 4833-1:2013
Coliformes a 30 °C	UFC/g	n = 5 ; c = 2; m = 5; M = 10	FIL 73A : 1985
Enterobacterias	UFC/g	n = 5 ; c = 0; m = 10	ISO 21528-2:2017
Coliformes termotolerantes	UFC/g	n = 5 ; c = 2; m = 5; M = 10	FIL 73A : 1985
Mohos	UFC/g	n = 5 ; c = 2; m = 5; M = 25	FIL 94B : 1990
Levaduras	UFC/g	n = 5 ; c = 2; m = 5; M = 25	FIL 94B : 1990
Staphylococcus caog. Positiva	/g	n = 5 ; c = 0; m = 10	ISO 6888-3:2003
Listeria monocytogenes	/25 g	n = 5 ; c = 0; m = 0	ISO 11290-1:2017
Salmonella spp	/25 g	n = 5 ; c = 0; m = 0	ISO 6579-1:2017

## ALERGENOS

- Cereales que contengan gluten y productos derivados
- Crustáceos y productos a base de crustáceos
- Huevos y productos a base de huevo
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuates y productos a base de cacahuates
- Soja y productos de soja
- Leche y sus derivados
- Lactosa
- Frutos de cáscara
- Apio y productos derivados
- Mostaza y productos derivados
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- Anhídrido sulfuros y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 ml/L expresado como S02
- Altramuces y productos a base de altramuces
- Moluscos y productos a base de moluscos

## PRESENCIA-AUSENCIA (P - A)

- A
- A
- A
- A
- A
- A
- P
- P
- A
- A
- A
- A
- A
- A
- A

## SKIM MILK POWDER

### GENERAL INFORMATION

#### Product name

Skim milk powder

#### Authorizations

RNPA (Registro Nacional de Producto Alimenticio, National Register of Food Product)

Nº 21-48098

### INGREDIENTS

Skimmed milk

### SHELF LIFE

18 months

### NUTRITIONAL FACTS IN 100 g

Energy value	357 Kcal - 1464 kJ.
Carbohydrates	52 g.
Protein	34 g.
Total fat	1,5 g.
Saturated fat	0,1 g.
Trans fat	0 g.
Dietary fiber	0 g.
Sodium	360 mg.

### MARKING

Codification format LD-E-dd/mm/aaaa-ED-dd/mm/aaaa-\*L000-\*\*0000

\* Lote number

\*\* Bag number

### STORAGE CONDITIONS

Store the closed container in a dry, cool, dark place at  $\leq 77^{\circ}\text{F}$  ( $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ) and  $\leq 65\%$  relative humidity.

### PACKAGING

#### Packaging

Bags with three levels of kraft paper, with a polyethylene integral bag.

#### Capacity

25 Kg Net  
25,4 Kg Gross

### Description

Light yellow coloured powder, characteristic dairy smell and taste, powder of uniform granulometry, without macroscopically nor microscopically visible particles.

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Appearance: Homogeneous fine powder

Colour: Light yellow

Smell: Light yellow

Taste: Light yellow

### LABELLING

Product name

Trademark

Ingredients

Nutricional Facts table

Shelf life data

Manufacturing site number

SENANA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria,

National Service of Agri-Food Health and Quality) number

### CONSUMPTION INSTRUCTIONS

Industrial use as food formulation ingredient.

### MARKET TARGET

Intended for human or animal consumption. Do not use in formulations for children younger than 12 months.

Do not use in at-risk populations or older adults.

## PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS

Parameter	Unit	Specifications	Method
Moisture	% p/p	Max.: 3,5	NIR
Fat	% p/p	Max.: 1,5	NIR
Protein	% p/p	Min.: 34,0	NIR
Ashes	% p/p	Max.: 8,5	NIR
Acidity	ml NaOH 0,1N/10g. SNG	Max.: 18,0	ISO 6091 / IDF 86:2010
pH		Min.: 6,57 - Máx.: 6,96	CAA Res. 101:1989
Burned particles		Max.: Disco B	COVENIN 1078:1996
Insolubility	ml	Max.: 1	ISO 8156:2005
Density	g/ml	Min.: 0,45	Niro A 2 - C. Cimiano
Inhibitors substances (*)		ABSENCE	BRT Chr. HANSEN

## MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Parameter	Unit	Criteria of acceptance	Method
Aerobios mesófilos a 30 °C	UFC/g	n = 5 ; c = 2; m = 2000; M = 10000	ISO 4833-1:2013
Coliforms (86 °F/ 30 °C)	UFC/g	n = 5 ; c = 2; m = 5; M = 10	FIL 73A : 1985
Enterobacterias	UFC/g	n = 5 ; c = 0; m = 10	ISO 21528-2:2017
Thermotolerant coliforms	UFC/g	n = 5 ; c = 2; m = 5; M = 10	FIL 73A : 1985
Molds	UFC/g	n = 5 ; c = 2; m = 5; M = 25	FIL 94B : 1990
Yeasts	UFC/g	n = 5 ; c = 2; m = 5; M = 25	FIL 94B : 1990
Staphylococcus caog. Positive	/g	n = 5 ; c = 0; m = 10	ISO 6888-3:2003
Listeria monocytogenes	/25 g	n = 5 ; c = 0; m = 0	ISO 11290-1:2017
Salmonella spp	/25 g	n = 5 ; c = 0; m = 0	ISO 6579-1:2017

## ALLERGENS

	PRESENT (P) - ABSENT (A) (P - A)
- Cereals that contain gluten and derivatives	A
- Crustaceans and crustacean-based products	A
- Eggs and egg-based products	A
- Fish and fish-based products	A
- Peanuts and peanut-based products	A
- Soya and soya-based products	A
- Milk and derivatives	P
- Lactose	P
- Nuts	A
- Celery and derivatives	A
- Mustard and derivatives	A
- Sesame seeds and sesame seed-based products	A
- Sulphuric anhydride and sulphite in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mL/L, expressed as SO2	A
- Lupin seeds and lupin seed-based products	A
- Mollusc and mollusc-based products	A