



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION
Leche en polvo entera / Whole milk powder

Fecha Vigencia/ Effective Date: 18-05-2020

CP.ET.I+D-55

Versión/ Version: 01
Página 1 de 3

Elaborado por / Produced by:
Sofia Beccerica(Investigación y Desarrollo)

Revisado por / Reviewed by :
Hugo Vilche(Jefe de Aseguramiento de la Calidad), Matilde Moreira(Jefe de Control de Calidad), Priscila Olivera(Ing. Senior Investigación y Desarrollo)

Aprobado por / Approved by:
Remo Parola(Gerente de Planta), Mariana Maccari(Gerente de Aseguramiento de la Calidad- Dirección Técnica La Sibila), Pablo Barberis(Gerente de Investigación y Desarrollo)

Ciente/Customer:

Nombre y Apellido/Name and surname:

Firma/Signature:

Función/Function:

Fecha/Date:

La firma en esta página indica la aprobación y la aceptación de todo el documento por parte del cliente
Signature on this page indicates approval and acceptance of the whole document by the customer

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La leche en polvo entera es el producto obtenido del proceso de secado spray de la leche fluida. Esta leche previamente es higienizada, estandarizada en su tenor graso, pasteurizada, concentrada por evaporación y deshidratada; siempre con los máximos controles de calidad para el aseguramiento de su inocuidad y conservación de las propiedades nutricionales características del producto.

USO ESPERADO

Uso industrial.

ALERGENOS

Contiene:
-Leche.

CARACTERISTICAS SENSORIALES

Aspecto: Polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. En solución, no debe presentarse coagulada, ni con partículas en suspensión.

Color: Blanco amarillento.

Sabor y olor: Agradable, no rancio, semejante a la leche fluida.
IRAM 14067-3.

PRODUCT DESCRIPTION

The whole milk powder is a product obtained through the process of fluid milk spray drying. The fluid milk has previously undergone a hygienic process, its fat tenor has been standardized, it has been pasteurized, concentrated through evaporation and dehydrated; under maximum quality controls in order to ensure that it is innocuous and the preservation of its nutritional characteristics.

EXPECTED USE

Industrial use.

ALLERGENS

Contains:
-Milk.

SENSORY CHARACTERISTICS

Appearance: Uniform powder without crumbs. It contains neither macro or microscopically visible foreign substances. In solution not due coagulated or with suspended particles.

Color: Yellowish white.

Flavor and odor: Pleasant, not rancid, similar to those of fluid milk.
IRAM 14067-3.

CARACTERISTICAS FISICO-QUÍMICAS / PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

| Parámetros / Parameters | Límite Especificado/ Specified Limit | Método / Analytical methods |
|---|---|---|
| Humedad (%m/m) / Moisture (%w/w) | 3,5 máx. | FIL 26A:1993 / ISO 5537:2004 |
| Materia Grasa (%m/m) / Milk Fat (%w/w) | 26 mín. | ISO 1736 - IDF 9:2008 |
| Proteínas (g/100g SNG) / Proteins (g/100g SNF) | 34 mín. | ISO 8968-1:2001 / Cálculo / Calculation |
| Lactosa (%m/m) / Lactose (%w/w) | 37 - 42 | Por diferencia / By difference |
| Cenizas a 500/550°C (%m/m) / Ash 500/550°C (%w/w) | 7 máx. | A.O.A.C 930.30:1990 |
| Acidez Titulable / Titratable Acidity (ml NaOH 0,1 N/10g SNG) | 18 máx. | ISO 6091 - IDF 86:2010 |
| Índice de Solubilidad / Solubility Index (ml) | 0,5 máx. | ISO 8156 - IDF 129:2005 |
| Partículas Tostadas / Scorched Particles | Disco A máx. | ADPI 916:2002 |
| Densidad aparente 100 golpes (g/ml) / Apparent Density 100 strokes (g/ml) | 0,48 - 0,61 | ISO 8967 - IDF 134:2005 |

VITAMINAS / VITAMINS

N/A

MINERALES / MINERALS

N/A

Previo a su uso, verifique que el documento corresponde a la última versión
Verify that the document corresponds to the latest version before use



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION
Leche en polvo entera / Whole milk powder

Fecha Vigencia/ Effective Date: 18-05-2020

CP.ET.I+D-55

Versión/ Version: 01
Página 2 de 3

CONTAMINANTES / CONTAMINANTS

| <i>Parámetros / Parameters</i> | <i>Límite Especificado/ Specified Limit</i> | <i>Método / Analytical methods</i> |
|--------------------------------|---|------------------------------------|
| Antibióticos / Antibiotics | No detectable / Not detectable | Delvotest |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

| <i>Parámetros / Parameters</i> | <i>Límite Especificado / Specified Limit</i> | <i>Método / Analytical methods</i> |
|---|--|------------------------------------|
| Aerobios Mesófilos viables / Total Plate Count (UFC/g) | < 10.000 | ISO 4833:2003 |
| Estafilococos coagulasa positiva / Staphylococci coagulase-positive (UFC/g) | < 10 | APHA 2001 |
| Salmonella spp. (/250 g) | Ausencia / Absence | ISO 6579:2002 |
| Enterobacterias / Enterobacteriaceae (UFC/g) | < 10 | ISO 21528-2:2004 |
| Hongos y Levaduras / Yeasts and Moulds (UFC/g) | < 100 | ISO 6611 - IDF 94:2004 |

CONDICIONES DE CONSERVACION

- Mantener el envase en ambiente limpio, seco, fresco y oscuro.
- Alejado de sustancias tóxicas, generadoras de olor y de plagas.

PRESERVATION CONDITIONS

- Keep the containers in a clean, dry, cool and dark place.
- Keep the container away from pests, odor generating and toxic substances.

EMPAQUE

Bolsas de papel kraft con liner interno de polietileno con EVOH.
Producto envasado bajo atmósfera modificada.
Peso neto: 25kg
Consulte por otras opciones de envase.

PACKAGING

Kraft paper bags with polyethylene inner liner with EVOH.
Product packaged under inert atmosphere.
Net weight: 25kg
Consult other packaging options if required.

VIDA ÚTIL

A partir de la fecha de elaboración, manteniendo las condiciones de conservación indicadas y en su envase original cerrado 24 meses.

SHELF LIFE

Since the date of production, maintaining the storage conditions specified and closed original packaging, it has a shelf life up to 24 months.

REQUISITOS LEGALES

Codex Stan 207-1999.
MERCOSUR/GMC/RES. N° 07/18.
Reglamento Bromatológico Nacional.
Código Alimentario Argentino.
Habilitaciones de planta:
Uruguay: UY-205
Argentina: SENASA E-I-00139
R.N.E.: 08000019

LEGAL REQUIREMENTS

Codex Stan 207-1999.
MERCOSUR/GMC/RES. N° 07/18.
National Bromatological Regulation.
Argentine Food Code.
Enabling plant:
Uruguay: UY-205
Argentina: SENASA E-I-00139
R.N.E.: 08000019

The logo for Beta, consisting of the word "Beta" in white text inside a red square.

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL
SPECIFICATION
Leche en polvo entera / Whole milk
powder**

**Fecha Vigencia/ Effective Date: 18-
05-2020**

CP.ET.I+D-55

**Versión/ Version: 01
Página 3 de 3**

**COPIA NO CONTROLADA
UNCONTROLLED COPY**

Previo a su uso, verifique que el documento corresponde a la última versión
Verify that the document corresponds to the latest version before use