



FICHA TÉCNICA

LECHE ENTERA EN POLVO CON GRASA VEGETAL 26%

Ingredientes: Leche Líquida de Vaca.
Grasa Vegetal (oleína de palma, mínimo 26.0%)



T. 52 625 590 2250 - Fax 52 625 584 1002



contacto@renypicot.com.mx



Crta. A Bachiniva, km. 5 Col. A. Obregón,
Cuauhtemoc, Chihuahua



www.renypicot.com.mx

/ LECHE ENTERA EN POLVO CON GRASA VEGETAL 26%

Polvo color blanco cremoso, pasteurizado, adicionado con mínimo 26% de grasa vegetal



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

1 FÍSICOQUÍMICAS

Alérgeno	Si (productos lácteos).
pH	6.5 a 6.8
Acidez	Máximo 15°D
Grasa	Mínimo 26%
Proteína	Mínimo 26%
Humedad	Máximo 3%

2 MICROBIOLÓGICAS

Mesófilos aerobios	Máximo 10,000 ufc/g
Coliformes totales	< 5 ufc/g
Salmonella spp.	Ausente
S. aureus	Ausente
B.cereus	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausente
Escherichia coli	< 3 NMP/g
Hongos y levaduras	<10 ufc/g
Enterobacterias	<10 ufc/g

3 MÉTODO DE PROCESAMIENTO

Descremado, adición de grasa vegetal, pasteurización, evaporación, secado por aspersión, tamizado, envasado en varias presentaciones a través de transporte neumático en sacos de 25 kg, almacenamiento, envío al Cliente.

4 TIPOS DE EMPAQUES

PRESENTACIÓN	ENVASE
25 kg	Saco triple de papel kraft cosido de 25 kg con bolsa de polietileno en el interior cerrado con corbata.

5 USO INTENCIONADO Y CONSUMIDOR/CLIENTE

El producto va dirigido a las Industrias Procesadoras de Alimentos, y puede ser consumido después de procesado por la población en general a partir del primer año de vida, excepto personas alérgicas a productos lácteos e intolerantes a la lactosa.

6 ALMACENAMIENTO

Sacos de 25 kg. Almacenado en tarimas de madera con recubrimiento de cartón, cuenta con 8 camas de 5 sacos cada uno recubierta con película polystretch. Nota. El número de sacos por tarima puede variar de acuerdo a las especificaciones del Cliente.

7 DISTRIBUCIÓN

En transportes cerrados, secos y libres de plagas.

8 INFORMACIÓN SOBRE LA VIDA DEL ANAQUEL/TRAZABILIDAD

18 meses en su empaque original integro y cerrado.

Formato de codificado: Fecha de elaboración, fecha de caducidad, número de lote, número de saco.

Codificación del lote: Mes: Representado por una letra (A enero, B febrero, y así sucesivamente, excepto las letras J e I).

Año: Representado por un número, último dígito del año el curso (0 año 2010, 1 año 2011).

Día: Representado por un número con dos dígitos del día del mes en que se fabricó.

Área de Secado: Representado por una letra. A, B y C corresponden al Secador B; K, L, M y N al Secador C; y D, E, F, G, H e I para el Secador D.

Ejemplo, Fecha de Fabricación: 01 de Enero de 2011, lote: A101B, donde A = mes del año, 1 = año en curso, 01 = día del mes, B = área de secado.

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO:

9 REQUERIMIENTOS DE EMPACADO

En presentación de sacos de 25 kg por unidad.

INFORMACIÓN SOBRE LA INOCUIDAD ALIMENTICIA:

10 POTENCIAL MAL USO POR EL CONSUMIDOR/CLIENTE

No consumir el producto en caso de que el empaque se encuentre dañado o violado y el producto se encuentre expuesto, o si la fecha de caducidad está vencida.

11 PELIGROS INHERENTES AL PRODUCTO/PROCESO

Alérgeno declarado en etiqueta.

12 MEDIDAS DE CONTROL CORRESPONDIENTE

Declaración en etiquetas y programa de Alérgenos.

13 ETIQUETADO RESPECTO A INOCUIDAD Y/O INSTRUCCIONES DE MANIPULACIÓN O USO

Declaración en etiquetas y programa de Alérgenos.

