

Descripción del Producto

La leche en polvo entera medium heat **Conaprole** es obtenida a partir de leche fresca, estandarizada, pasteurizada y evaporada, que es sometida a tratamiento térmico medium heat. Luego es secada por método spray, y finalmente se envasa con inyección de nitrógeno y/o dióxido de carbono, según presentación.

Características del Producto

- Aspecto: Polvo uniforme sin grumos, de color blanco amarillento.
- Muy buena solubilidad.
- Sabor y olor: Agradable, cremoso y limpio.

Aplicaciones

Amplia variedad de aplicaciones entre las cuales se incluye leche reconstituida, y como ingrediente en bebidas y postres lácteos, chocolate, productos de panadería y confitería.

Recomendaciones para leche reconstituida:

- Para preparar 1 vaso: a medio vaso de agua tibia, previamente hervida agregar 2½ cucharadas (24 g) de leche en polvo. Agitar vigorosamente y completar a 1 vaso (200 mL).
- Para preparar 1 L: a medio litro de agua tibia, previamente hervida agregar 12 cucharadas (120 g) de leche en polvo. Agitar vigorosamente y completar hasta llegar a 1 L.

Presentación

Bolsa multipliego de papel kraft, con bolsa interna de polietileno (con inyección de N₂ y CO₂).
Peso neto: 25 kg.

Contenedor flexible tipo Big Bag de un solo uso, construido en tela tubular de polipropileno con un film interno de polietileno de alta barrera al oxígeno (con inyección de N₂).

Peso neto: 500 kg, 700 kg, 1000 kg.

Ingredientes

Leche de vaca.

Alérgenos

Contiene leche. No contiene trigo, crustáceos, huevos, pescados, maní, soja, frutos secos (nueces en todas sus variedades, almendras, avellanas, pistachos, otros), apio, mostaza, semillas (algodón, amapola, sésamo, girasol) ni productos derivados de los mismos.

No se detecta dióxido de sulfuro y sulfitos en una concentración mayor a 10 ppm expresado como SO₂. No contiene gluten.

Aseguramiento de la Calidad

Plantas certificadas en Gestión de Calidad según Norma ISO 9001:2015 y BPM/HACCP según requisitos del Protocolo Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 Rev.4 (2003) y Anexo HACCP.

Proceso certificado en FSSC 22000 V4.1 (Food Safety System Certification). Comprende las normas ISO 22000:2005, ISO/TS 22001-1:2009 y requisitos adicionales. Es reconocido por la Iniciativa Global de Inocuidad de los Alimentos (GFSI).

Certificación Halal MUI y Kosher.

Almacenamiento y Manipulación

Conservar a temperatura ambiente, preferentemente no superior a 25°C, en condiciones de baja humedad.

De mantenerse el producto en las condiciones prescriptas de almacenamiento, su vida útil es de al menos 12 meses a partir de la fecha de su elaboración.

Información Nutricional

	Por 100 g
Valor Energético	499 kcal = 2089 kJ
Carbohidratos	38 g
Proteínas	26 g
Grasas Totales	27 g
Grasas Saturadas	16 g
Grasas Trans	1,5 g
Fibra Alimentaria	0 g
Sodio	304 mg

Especificaciones del Producto

Especificaciones Químicas

	Límites	Métodos de Referencia
Materia Grasa (g/100 g)	Mín. 26,0	ISO 1736:2008 IDF 9:2008 4 th Ed.
Proteína (g/100 g)	Mín. 24,5	ISO 8968-1:2014 IDF 20-1:2014
Proteína/SNG (g/100 g)	Mín. 34,0	ISO 8968-1:2014 IDF 20-1:2014
Humedad (g/100 g)	Máx. 3,5	IDF 26:1993
Cenizas (g/100 g)	Valor típico 5,7	AOAC 18 th Ed. 2010 930.30
Lactosa (g/100 g)	Valor típico 37,7	ISO 22662:2007 IDF 198:2007
Acidez Titulable (g. Ác. Láctico/100 g)	Máx. 1,2	ISO 6091:2010 IDF 86:2010
Acidez Titulable (mL NaOH 0,1 N/10 g, sólidos no grasos)	Máx. 18,0	ISO 6091:2010 IDF 86:2010
WPNI (mg/g)	1,5 < wpni < 6,0	ADPI Bulletin 916

Especificaciones Físicas

	Límites	Métodos de Referencia
Índice de Insolubilidad (mL)	Máx. 1,0	ISO 8156:2005 IDF 129:2005
Partículas Quemadas (disco)	Máx. B	ADPI Bulletin 916

Especificaciones Microbiológicas

	Límites	Métodos de Referencia
Microorganismos Aerobios Mesófilos (ufc/g)	Máx. 10000	ISO 4833-1:2013
Coliformes Totales a 30°C (1/g)	Ausencia	ISO 4831:2006
Enterobacterias (ufc/g)	Máx. 10	ISO 21528-2:2004
<i>Staphylococcus Coagulasa Positiva</i> (1/g)	Ausencia	ISO 6888-3:2003
Hongos y Levaduras (ufc/g)	Máx. 50	ISO 6611:2004 IDF 94:2004
<i>Salmonella spp.</i> (1/25 g)	Ausencia	VIDAS Salmonella Easy (SLM)
Sustancias Inhibidoras	Negativo	Delvotest®

Especificaciones Sensoriales

	Puntaje	Métodos de Referencia
Aspecto	Mín. 3	ISO 22935-3:2009 IDF 99-3:2009
Sabor	Mín. 3	

Elaborador

Elaborado por Cooperativa Nacional de Productores de Leche (CONAPROLE) en Plantas Industriales autorizadas.

Presentación	Planta Industrial	Nº Registro Nacional
Granel 25 kg	Planta Nº 7 - Complejo Industrial Florida - UY 117	1395/12
	Planta Nº 8 - Complejo Industrial Villa Rodriguez - UY 116	1395/705
	Planta Nº 16 - UY 109	1395/707
Granel Big Bag	Planta Nº 8 - Complejo Industrial Villa Rodriguez - UY 116	1395/705