



Especificaciones

CONCENTRADO DE PROTEÍNA DE LECHE MPC 85

Elaborado por Productos LONEG S.A. DE C.V.
Carretera Gómez Palacio-Gregorio A. García
KM. 115 Ejido El Castillo, Gómez Palacio, Dgo.
C.P. 35141 | Tel. 01 (871) 180 0038
contact@loneg.com.mx

PLPL-127/4V/3R/2018

DESCRIPCIÓN

La proteína concentrada de leche 85% es un producto obtenido de leche fresca de vaca, descremada y pasteurizada, utilizando el proceso de filtración de membranas. Tiene un alto concentrado de proteína de excelente valor nutrimental con sabor lácteo utilizada como ingrediente para productos nutrimentales.

INGREDIENTES

Leche descremada y pasteurizada de vaca.

ALERGENOS

Contiene proteína de leche.

PARÁMETROS SENSORIALES

Aspecto	Polvo fino, libre de grumos.
Color	Blanco a crema.
Sabor	Característico lácteo.
Olor	Característico, libre de olores extraños.
Materia Extraña	Ausente.

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICO

Proteína % (base seca)	85.0 min.
Grasa %	2.5 máx.
Humedad %	6.0 máx.
Cenizas %	8.0 máx.
Lactosa %	8.0 máx.
Acidez % Ac. Láctico (10% sólidos)	0.15 máx.
pH (10% Sólidos)	6.5 - 7.2
Densidad compactada g/mL	0.40 min.
Partícula Quemada mg/g (ADPI)	≤ 15 mg/25 g (Disco B)
*Arsénico ppm	0.2 máx.
*Mercurio ppm	0.05 máx.
*Plomo ppm	0.1 máx.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Cuenta Total UFC/g	30,000 máx.
Coliformes UFC/g	≤ 10
Hongos y levaduras UFC/g	≤ 100
*Salmonella en 375 g	Ausente
*L. monocytogenes en 25 g	Ausente
E. Coli UFC/g	< 10
Estafilococcus Aureus /g	Ausente
*Aflatoxinas M1 mg/l	0.5 máx.

* Análisis elaborado una vez al año en laboratorio externo acreditado.

VIDA ÚTIL

Vida Útil	24 meses en las condiciones adecuadas de almacenamiento.
Almacenaje	Lugar fresco y seco a temperatura de 15 - 30 °C y 65% máximo de humedad relativa.
Empaque	En saco de papel kraft multicapas con bolsa interna de polietileno. Contenido neto de 20.0 Kg (44.09 lb.)

CERTIFICACIONES

Certificación	KOSHER UO.
Certificación	HALAL IFANCA.
Certificación	HACCP EQA.
Certificación	SQF 8.0 NSF.

ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

- Se tiene un estricto control durante la fabricación, el cual es monitoreado durante todo el proceso.
- El producto final es muestreado y analizado con parámetros fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales utilizando métodos reconocidos internacionalmente.
- Se tiene cuidado especial en su almacenaje para que el producto no sufra alteraciones.