

PLPL-013/4V/3R/2018

DESCRIPCIÓN

La grasa anhidra de leche (AMF) es un producto lácteo obtenido a partir de la crema de leche de alta calidad en el cual, se elimina la totalidad de humedad y sólidos no grasos de leche. El producto no contiene preservativos ni aditivos químicos, libre de olores extraños, con buen sabor y color característico.

INGREDIENTES

Crema natural obtenida de leche entera de vaca.

ALERGENOS

Producto derivado de la leche.

PARÁMETROS SENSORIALES

Aspecto	Líquido traslúcido después de calentar la muestra a 40 - 50° C.
Color	Amarillo traslúcido de 40 - 50° C.
Sabor	Característico lácteo ligero a mantequilla.
Olor	Característico lácteo ligero a mantequilla.
Materia Extraña	Ausente.

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICO

Grasa Total %	99.85 mín.
Humedad %	0.15 máx.
Índice de peróxidos meq/Kg	0.2 máx.
Ácidos grasos libres % ác. oleico	0.3 máx.
*Plomo ppm	0.10 máx
*Hierro ppm	0.2 máx.
*Cobre ppm	0.05 máx
Antioxidantes y concentradores	Ausencia

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Cuenta Total UFC/g	1,000 máx.
Coliformes UFC/g	≤ 10
Hongos y levaduras UFC/g	≤ 10
Staphylococcus aureus UFC/g	Ausente
E. Coli /g	< 10
Enterobacterias UFC/g	≤ 5
*Salmonella /375g	Ausente
*Listeria /25g	Ausente

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

VIDA ÚTIL

Vida Útil	De 18 meses en las condiciones de almacenamiento adecuadas.
Almacenaje	Lugar fresco y seco a temperatura de 20°C. Con humedad relativa de 65% máxima.
Empaque	En tambo metálico de 190 Kg autorizado por la FDA y herméticamente sellados ambas roscas bajo presión de gases inertes y en totes de 900 kg grado alimenticio.

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. Cada tampo es identificado adecuadamente para una rastreabilidad posterior.