



Especificaciones

LECHE DESCREMADA EN POLVO NFDM-LH

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-132/4V/3R/2018

DESCRIPCIÓN

La leche descremada en polvo se elabora a partir de leche fresca de vaca, descremada y pasteurizada, a la que no se ha añadido conservador, álcali, neutralizante ni otro producto químico. La leche descremada en polvo de Productos Loneg, es un producto obtenido por secado por aspersión.

PARÁMETROS SENSORIALES

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

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICO

Proteína %	34.0 min.
Grasa %	1.25 máx.
Humedad %	4.0 máx.
Cenizas %	8.6 máx.
Lactosa %	54.0 máx.
Acidez % Ac. Láctico (10% Sólidos)	0.15 máx.
pH (10% Sólidos)	6.4 - 6.8
Densidad compactada g/mL	0.40 min.
Partícula Quemada mg/g (ADPI)	≤ 15 mg/25 g máx. (Disco B).
*Arsénico ppm	0.2 máx.
*Mercurio ppm	0.05 máx.
*Mercurio ppm	0.1 máx.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Cuenta Total UFC/g	10,000 máx.
Coliformes UFC/g	≤ 10
Hongos y levaduras UFC/g	≤ 100
*Salmonella en 375 g	Ausente
E. Coli UFC/g	< 10
Estafilococos aureus /g	Ausente
*Listeria M. en 25/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 25 Kg (55.11 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.