

LACTOSUERO

Ref. 00258
Ref. 06.0004



Descripción

Producto soluble en forma de polvo, que se obtiene eliminando el agua a partir de suero completo o leche parcialmente desnatada pasteurizada por el proceso de concentración por evaporación, cristalización y secado por aspersión.

Ingredientes

Suero líquido de leche de vaca obtenido de la producción de queso

Características organolépticas

Aspecto: polvo homogéneo sin impurezas ni grumos

Color: blanco amarillento

Aroma y sabor: auténtico, fresco y sin olor. Sabor a leche

Características físico-químicas

Grasa	≤1,5%
Acidez	≤ 18 cm ³ NaOH/100 g
Humedad	≤ 4,0 %
Índice de insolubilidad	≤1,2 ml
Grado de limpieza	A – B
Proteína	11,5 % ± 2
Lactosa	74,0 % ± 2
Cenizas	Máx. 9 %
pH	Mín. 6,2
Antibióticos e inhibidores	Negativo



Parámetros analíticosⁱ

Parámetros microbiológicos¹	Límite
<i>Staphylococcus Coagulase positiva</i> *	< 10 ufc/g
<i>Enterobacteriaceae</i> *	< 10 ufc/g
Recuento microbiano total a 30°C**	≤ 10000 ufc/g
<i>Escherichia coli</i> **	0 ufc/g
Coliformes **	0 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i> **	Ausencia en 1 g
<i>Salmonella</i> **	Ausencia en 25 g

Declaración de alérgenosⁱⁱ

Presencia o ausencia de alérgenos (+ = contiene, - = ausencia, ¿ = posibles o se desconoce)					
01	-	Trigo	16	-	Nueces
02	-	Centeno	17	-	Anacardos
03	-	Cebada	18	-	Nueces Macadamia
04	-	Avena	19	-	Almendra
05	-	Escrito	20	-	Pistachos
06	-	Espelta	21	-	Castaña de Pará
07	-	Kamut	22	-	Apio
08	-	Crustáceos	23	-	Mostaza
09	-	Pescado	24	-	Grano de sésamo
10	-	Cacahuets	25	-	Altramuces
11	-	Soja y derivados	26	+	Lactosa
12	-	Leche de vaca	27	-	Molusco
13	-	Huevo	28	-	Anhídrido sulfuroso y sulfitos (E221-E228) de más de 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂
14	-	Avellanas			
15	-	Nueces de Australia			

Destino previsto para el producto

Se destina a todas las industrias alimentarias como ingrediente o materia prima

¹ *De conformidad con el Reglamento CE N° 1441/2007 que altera el Reglamento CE N° 2073/2005 de la Comisión del 15 de Noviembre

** Análisis aleatorios para control interno.



Envase

Sacos de 25 kg

Saco multicapa (4) de papel kraft con revestimiento de plástico. En el interior, contiene una bolsa de polietileno de alta densidad, de 15 micras.

Los sacos se acomodan en palets americanos de 100X120 cm., con un contenido de 55 sacos cada palet (1375 Kg neto por palet).

Big bag de 1000 Kg: saco impermeable de nylon, con bolsa de plástico alimentario de baja densidad en el interior.

Almacenaje

Se recomienda almacenar el producto en un lugar fresco y seco, protegido de la luz directa solar.

Caducidad

Consumir el producto en los 12 meses posteriores a la fecha de su embalaje original

Modo de empleo/aplicación

Disolver en proporción de 1 kg de leche en polvo para 11 litros de agua caliente, y agitar.

Declaración de Organismos Genéticamente Modificados (OGM / GMO):

De acuerdo con las informaciones recibidas por medios escritos de parte del fabricante del producto « Lactosuero », Agrudispa, S.A. garantiza que:
El producto « Lactosuero », no contiene (ni procede de) organismos genéticamente modificados.

En consecuencia, el producto « Lactosuero » queda fuera del ámbito de aplicación de los Reglamentos (CE) 1829/2003 (alimentos y piensos OMG) y (CE) 1830/2003. Es decir, no contiene ni está compuesto por OMG, ni se ha producido a partir de OMG ni contiene ingredientes producidos a partir de OMG. Asimismo, el producto no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.

Por tanto, si hubiere una contaminación accidental por organismos genéticamente modificados, nunca llegaría a superar los valores establecidos en los reglamentos anteriores.

ⁱ [Reglamento (CE) nº2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios].

ⁱⁱ Según Directivas 2000/13/CE y modificaciones; 2003/89/CE, 2006/142/CE y 2007/68/CE.