

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Fecha: 23/09/2020
Producto: [1516] - Concentrado de Proteínas de Suero de Queso en Polvo WPC 35%
Para: LEVY JOSÉ FORTUNATO
Elaboración: 04/08/2020
Vencimiento: 04/08/2021
Bolsas: 40
Lote: 1015

Análisis Físico - Químico				
Parámetros	Método	Especificación	Valor	U. Medida
Humedad	IRAM 14040 (2018)	Máx. 4,50%	3,27	%
Proteínas (en base seca)	ISO 8968-1 / IDF 20-1 (2014)	Mín. 35,00% m/m	35,39	%
Materia Grasa	ISO 19660 / IDF 237 (2018)	Máx. 5,0%	3,0	%
pH (Reconstitución 10g SNG)	Reconstitución	Entre 6,20 - 6,80	6,42	
Índice de solubilidad	ISO 8156 / IDF 129 (2005)	Máx. 1,25 ml	0,10	ml
Partículas Tostadas	ADPI 916: 1990	Máx. Disco B	A	

Análisis Microbiológico				
Parámetros	Método	Especificación	Valor	U. Medida
Mesófilos aerobios	TEMPO - Basado en ISO 4833	Máx. 30000 ufc/g	1000	ufc/g
Coliformes a 30°C	TEMPO - Basado en ISO 4832	Menor a 10 ufc/g	< 10	ufc/g
Coliformes a 45 °C	APHA 4ta. Ed.	Menor a 3/g	< 3	/g
Hongos y Levaduras	TEMPO - Basado en ISO 21527	Máx. 100 ufc/g	< 10	ufc/g
Salmonella spp	VIDAS - Basado en ISO 6579	No detectable/250g	No detectable	/250g
Listeria monocytogenes	VIDAS - Basado en ISO 11290	No detectable /25 g	No detectable	/25g
Estafilococos coag. Positiva	TEMPO - Basado en ISO 6888-1	Menor a 10 ufc/g	< 10	ufc/g



MILKAUT S.A.
Téc. ROBERTO YOSSEN
JEFE CONTROL DE CALIDAD