



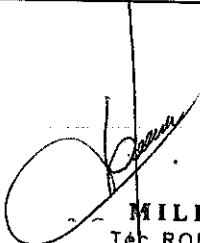
CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Fecha de Emisión: 25/04/2017
Producto: Concentrado de Proteínas de Suero de Queso en Polvo WPC 35%
Para: TODO DROGA
Fecha de elaboración: 03 / 2017
Fecha de vencimiento: 03 / 2018
Lote N°: 1465

Análisis Físico – químico			
Parámetro determinado	Método de análisis	Especificación	Valores
Humedad	FIL IDF 26 A: 1993	Máximo 4,50 %	3,41
Proteínas (en base seca)	IDF 20 – 2: 2001 (parte 2)	Mínimo 35,00 % p/p	35,55
Materia grasa	Método por butirómetro	Máximo 5,0 %	4,0
pH de reconstitución	Reconstitución	Entre 6,20 – 6,80	6,57
Índice de solubilidad	FIL IDF 129 A: 1988	Máximo 1,25 ml	0,10
Partículas tostadas	ADPI 916: 1990	Máximo disco "B"	"A"

Análisis Microbiológico			
Parámetro determinado	Método de análisis	Especificación	Valores
Mesófilos aerobios	ISO 4833	Máximo 30.000 ufc/g	28.000
Coliformes a 30°C	ISO 4832	Menor a 10 ufc / g	< 10
Coliformes a 45°C	APHA 4ta. Ed.	Menor a 3 / g	< 3
Hongos y levaduras	ISO 6611 – IDF 094	Máximo 100 ufc / g	< 10
Estafilococos coag. pos.	ISO 6888 - 3	Ausencia / g	Ausencia
Salmonella spp	ISO 6579	Ausencia / 25 g	Ausencia

V04-011215


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

Milkaut SA - Rivadavia 1984 S3009AXP - Franck - Provincia de Santa Fe