



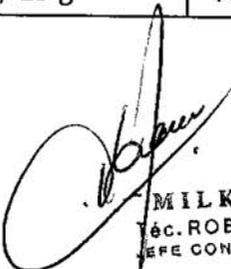
CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Fecha de Emisión: 26/06/2018
Producto: Concentrado de Proteínas de Suero de Queso en Polvo WPC 35%
Para: LEVY JOSÉ FORTUNATO
Fecha de elaboración: 06 / 2018
Fecha de vencimiento: 06 / 2019
Desde n° de bolsa: 441
Hasta n° de bolsa: 509
Cantidad de bolsas: 60
Lote N°: 1541

| Análisis Físico – químico | | | |
|---------------------------|----------------------------|--------------------|---------|
| Parámetro determinado | Método de análisis | Especificación | Valores |
| Humedad | FIL IDF 26 A: 1993 | Máximo 4,50 % | 3,38 |
| Proteínas (en base seca) | IDF 20 – 2: 2001 (parte 2) | Mínimo 35,00 % p/p | 35,80 |
| Materia grasa | Método por butirómetro | Máximo 5,0 % | 3,0 |
| pH de reconstitución | Reconstitución | Entre 6,20 – 6,80 | 6,45 |
| Índice de solubilidad | FIL IDF 129 A: 1988 | Máximo 1,25 ml | 0,20 |
| Partículas tostadas | ADPI 916: 1990 | Máximo disco "B" | "A" |

| Análisis Microbiológico | | | |
|--------------------------|-----------------------------|---------------------|----------|
| Parámetro determinado | Método de análisis | Especificación | Valores |
| Mesófilos aerobios | TEMPO – basado en ISO 4833 | Máximo 30.000 ufc/g | 570 |
| Coliformes a 30°C | TEMPO – basado en ISO 4832 | Menor a 10 ufc / g | < 10 |
| Coliformes a 45°C | APHA 4ta. Ed. | Menor a 3 / g | < 3 |
| Hongos y levaduras | TEMPO – basado en ISO 21527 | Máximo 100 ufc / g | < 10 |
| Estafilococos coag. pos. | ISO 6888 - 3 | Ausencia / g | Ausencia |
| Salmonella spp | VIDAS – basado en ISO 6579 | Ausencia / 25 g | Ausencia |

V05 120617


MILKAUT S. A.
E.C. ROBERTO YOSCAN
JEFE CONTROL DE CALIDAD