



CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Fecha: 20/03/2025
Producto: [77] - Concentrado de Proteínas de Suero de Queso en Polvo WPC 35%
Para: PURA QUÍMICA
Elaboración: 08/12/2024
Vencimiento: 08/06/2026
Bolsas: -
Lote: 2083

Análisis Físico - Químico				
Parámetros	Método	Especificación	Valor	U. Medida
Humedad	IRAM 14040 (2018)	Máx. 4,50%	3,31	%
Proteínas (en base seca)	ISO 8968-1 / IDF 20-1 (2014)	Mín. 35,00% m/m	35,76	%
Materia Grasa	IRAM 14003-7: 2011	Máx. 5,0%	3,4	%
pH (Reconstitución 10g SNG)	Reconstitución	Entre 6,20 - 6,80	6,54	
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	9.000	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	ISO 6888-3	No detectable /g	No detectable	/g

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

