

**CERTIFICADO DE ANÁLISIS**

Fecha: 05/09/2019  
 Producto: [ 77 ] - Concentrado de Proteínas de Suero de Queso en Polvo WPC 35%  
 Para: LEVY JOSÉ FORTUNATO  
 Elaboración: 02/08/2019  
 Vencimiento: 02/08/2020  
 Bolsas: 40  
 Lote: 2096

Análisis Físico - Químico				
Parámetros	Método	Especificación	Valor	U. Medida
Humedad	FIL IDF 26 A: 1993	Máx. 4,50%	3.09	%
Proteínas (en base seca)	IDF 20-2: 2001 (Parte 2)	Mín. 35,00% m/m	36.82	%
Materia Grasa	Por Butirómetro	Máx. 5,0%	3.0	%
pH (Reconstitución 10g SNG)	Reconstitución	Entre 6,20 - 6,80	6.59	
Índice de solubilidad	FIL IDF 129 A: 1988	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	430	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 10 ufc/g	< 10	ufc/g



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

