



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY

CERTIFICADO DE ANALISIS

Fecha de emisión: 24/04/2026
Producto: Concentrado de proteínas de suero en polvo – WPC 35%
Cliente: LEVY JOSÉ FORTUNATO
Fecha de elaboración: 16/04/2026
Fecha de vencimiento: 08/10/2027
N° de lote: 564716

RESULTADO DE LOS ANALISIS:

Análisis Físico – químico			
Parámetro determinado	Método de análisis	Especificación	Valores
Humedad	IRAM 14040 (2018)	Máximo 4,50 %	3,38
Proteínas (en base seca)	ISO 8968-1 / IDF 20-1 (2014)	Mínimo 35,00 % p/p	36,92
Materia Grasa	Método por butirómetro	Máximo 5,0 %	3,49
pH de reconstitución	Reconstitución	Entre 6,20 – 6,80	6,61
Índice de solubilidad	ISO 8156 / IDF 129 (2005)	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	TEMPO – basado en ISO 4833	Máximo 30.000 ufc/g	7.000
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	No detectable /g	No detectable
Salmonella spp	VIDAS – basado en ISO 6579	No detectable/ 250 g	No detectable
Listeria monocytogenes	VIDAS – basado en ISO 11290	No detectable / 25 g	No detectable


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



Bavaria

