

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Fecha: 19/04/2022
 Producto: [1516] - Concentrado de Proteínas de Suero de Queso en Polvo WPC 35%
 Para: LEVY JOSÉ FORTUNATO
 Elaboración: 08/01/2022
 Vencimiento: 08/07/2023
 Bolsas: -
 Lote: 1275

Análisis Físico - Químico

Parámetros	Método	Especificación	Valor	U. Medida
Humedad	IRAM 14040 (2018)	Máx. 4,50%	3,30	%
Proteínas (en base seca)	ISO 8968-1 / IDF 20-1 (2014)	Mín. 35,00% m/m	35,37	%
Materia Grasa	IRAM 14003-7: 2011	Máx. 5,0%	3,0	%
pH (Reconstitución 10g SNG)	Reconstitución	Entre 6,20 - 6,80	6,64	
Índice de solubilidad	ISO 8156 / IDF 129 (2005)	Máx. 1,25 ml	0,30	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	4.300	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	21	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