



Leche desnatada de oveja en polvo

Características químicas

Grasa láctea	1,5 %	(máximo)
Proteína	42 %	(mínimo)
Humedad	4,5 %	(máximo)
pH	6,6 ± 0,2	
Lactosa	44 %	(máximo)
Ceniza	8 %	(máximo)
Nitratos (ppm)	50	(máximo)

Características físicas

Precipitado	disc A	(típico, disc B máximo)
Solubilidad	99 %	
Sabor y olor	Lechoso	
Color	blanco	

Características bacteriológicas

Mohos y levaduras	< 20 / g
Coliformes	< 10 / g
Contenido total de gérmenes	< 30.000 / g
Coagulasa positivo estafilococo	no demostrable / g
Salmonela	no demostrable / 375 g
Listeria	no demostrable / 25 g

Conservabilidad

18 meses después de la fecha de producción siempre que se conserve en un lugar fresco y oscuro

Embalaje

Saco multicapa de papel con película laminada de polietileno, 25 kg neto

Condiciones de almacenamiento

Almacenar el producto en un lugar fresco y seco. No debe exponerse a la luz directa del sol o fuertes olores.