



## LECHE ENTERA EN POLVO INSTANTANEA

### Descripción

Producto que se obtiene por deshidratación de la leche entera mediante concentración por evaporación y posterior secado por atomización (sistema spray), con el agregado de lecitina de soja como emulsionante.

### Ingredientes

Leche entera pasteurizada y lecitina de soja. **CONTIENE LECHE Y DERIVADOS DE SOJA.**

### Elaboración

La leche higienizada y estandarizada, se pasteuriza y se concentra hasta un 48% de sólidos en un evaporador de triple efecto de película descendente. Luego es bombeada a la cámara de secado, en la cual es atomizada mediante toberas y secada por aire sanitario caliente. Las partículas de leche deshidratadas, pasan a un vibrofluidificador en donde terminan de acondicionarse en tamaño, humedad y se le incorpora la lecitina de soja como emulsionante.

## Denominación completa

Leche en polvo instantánea entera libre de gluten - Sin T.A.C.C.



## Características organolépticas

|              |                                                     |
|--------------|-----------------------------------------------------|
| Color        | Blanco amarillento.                                 |
| Olor y sabor | Agradable, no rancio, semejante a la leche fluida.  |
| Apariencia   | Polvo homogéneo, sin grumos ni sustancias extrañas. |

## Características físico-químicas

|                            |                                     |
|----------------------------|-------------------------------------|
| Humedad                    | máx. 3,5 % (m/m)                    |
| Materia grasa              | min. 26 % (m/m)                     |
| Acidez titulable           | máx. 18 ml Na (OH) 0,1 N / 10 g SNG |
| Partículas quemadas        | disco B                             |
| Antibióticos e inhibidores | ausencia                            |
| Índice de dispersabilidad  | min. 85 % (m/m)                     |

## Requisitos microbiológicos

| Microorganismos              | Criterio de Aceptación        | Método de análisis     |
|------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| Aeróbios mesófilos viables/g | n=5; c=2; m=30.000; M=100.000 | FIL 100A 1987          |
| Coliformes (a 30°C) /g       | n=5; c=2; m=10; M=100         | FIL 73A 1985           |
| Coliformes (a 45°C) /g       | n=5; c=2; m<3; M=10           | APHA 1992, Cap. 24 (1) |
| Estafilococos coag. pos. /g  | n=5 ;c=1; m=10; M=100         | FIL 60A 1978           |
| Salmonella spp/25g           | n=10; c=0; m=0                | FIL 93A 1985           |

*n: número de unidades de muestra analizada.*

*c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).*

*m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.*

*M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.*

*Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.*

*Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1995*



### Administración y ventas

Pieres 1635 (C1440CSQ)  
C.A.B.A. Argentina.  
Atención al consumidor:  
WSP 11-2870-9337  
clientes@vacalin.com  
**vacalin.com**

### Planta industrial

Ruta 54 km 8 (B1911XAA)  
Bmé. Bavio, Pdo. de Magdalena,  
Pcia. de Buenos Aires, Argentina.  
Tel/fax: (54 0221) 4911765

## Información nutricional

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción de 26 g = 3 cucharas de sopa

|                        | Cantidad<br>por Porción | Cantidad<br>cada 100 gr | % VD por<br>porción (*) | % VD<br>por porción (**) |
|------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------------|
| Valor Energético       | 130 kcal / 544 kJ       | 650 kcal / 2718 kJ      | 7                       | 6                        |
| Carbohidratos          | 9,9 g                   | 38 g                    | 3                       | 3                        |
| Azúcares totales       | 9,9 g                   | 38 g                    | -                       | -                        |
| Azúcares agregados     | 0 g                     | 0 g                     | -                       | -                        |
| Proteínas              | 7,2 g                   | 28 g                    | 10                      | 14                       |
| Grasas Totales         | 6,8 g                   | 26 g                    | 12                      | 9                        |
| Grasas Saturadas       | 4,4 g                   | 17 g                    | 20                      | 17                       |
| Grasas Insaturadas     | 1,9 g                   | 7 g                     | -                       | -                        |
| Grasas Poliinsaturadas | 0,2 mg                  | 1 g                     | -                       | -                        |
| Grasas Trans           | 0 g                     | 0 g                     | -                       | -                        |
| Colesterol             | 20 mg                   | 77 mg                   | -                       | 7                        |
| Fibra alimentaria      | 0 g                     | 0 g                     | 0                       | -                        |
| Sodio                  | 122 mg                  | 469 mg                  | 5                       | 5                        |
| Calcio                 | 119 mg                  | 458 mg                  | 12                      | 15                       |
| Fosforo                | 239 mg                  | 919 mg                  | 343                     | 30                       |
| Vitamina A             | 135 µg                  | 519 µg                  | 23                      | 17                       |
| Vitamina D             | 2,2 µg                  | 8 µg                    | 44                      | 44                       |

(\*)Valores diarios para la República Argentina con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

(\*\*) Valores diarios para la República de Chile.

## Condiciones de almacenamiento, vida útil y reconstitución

### Recomendaciones de conservación y uso

Conservar el envase cerrado, en ambiente fresco, seco y oscuro (entre 15 y 20 °C).

Una vez abierto el envase, utilizar utensilios limpios y secos para su manipulación.

### Vida útil

12 meses. Respetando las condiciones de almacenamiento y no presentando signos de daño o deterioro.

### Reconstitución del producto

Para reconstituir el producto, disolver 26 g de leche en polvo (3 cucharadas soperas), en 180 ml (un vaso) de agua potable tibia.

Agitar para facilitar su total disolución. Una vez reconstituida, conservar en frío (entre 2 y 8 °C).

## Presentaciones

Bolsa tipo "pouch" (400g y 800 g) de laminado poliéster-aluminio-polietileno cristal de 3 costuras

### PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

| Tipo de envase | Capacidad | Vida útil |
|----------------|-----------|-----------|
| Pouch          | 400 g     | 12 meses  |
|                | 800 g     | 12 meses  |



### Administración y ventas

Pieres 1635 (C1440CSQ)

C.A.B.A. Argentina.

Atención al consumidor:

WSP 11-2870-9337

clientes@vacalin.com

[vacalin.com](http://vacalin.com)

### Planta industrial

Ruta 54 km 8 (B1911XAA)

Bmé. Bavio, Pdo. de Magdalena,

Pcia. de Buenos Aires, Argentina.

Tel/fax: (54 0221) 4911765