

# Fórmula láctea

## Descripción

Preparación alimenticia elaborada a partir de sólidos lácteos, grasa propia de la leche y grasa vegetal.

## Usos y Aplicaciones

Uso como ingrediente o consumo directo en: formulaciones alimenticias en las que se busca utilizar un ingrediente con características similares a las de la leche natural (panificación, confitería, helados, etc), consumo humano o animal al rehidratarse con agua purificada (no usar como sustituto de leche materna). Contiene 50% de leche.

Se recomienda hidratar 120g de producto en polvo en 880 ml de agua purificada, para obtener 1 lt. Disolver hasta homogenizar.

## Análisis organoléptico

Color: Ligeramente Cremoso  
Sabor: Lácteo  
Olor: Lácteo  
Aspecto: Polvo homogéneo libre de impurezas.

## Análisis fisicoquímico

Humedad	5.0 %
Grasa	15.0 %
Proteína	15.0 %

## Análisis Microbiológico

Cuenta Estándar:	< 10,000 UFC /g
Hongos y levaduras	< 10 UFC /g
Coliformes	< 10 UFC /g

## Presentación

Saco de papel Kraft multicapa con bolsa internas de polietileno, contenido neto de 25 kg.

## Almacenaje

Mantener en lugar limpio, fresco y seco. Temperatura hasta 25°C. Estiba máxima 3 tarimas

## Vida de anaquel

12 meses a partir de la fecha de elaboración, la cual viene indicada en la etiqueta.