



Leche desnatada de cabra en polvo

Características químicas

Grasa láctea	1,5 %	(típico)
Proteína	36 %	(típico)
Lactosa	49,5 %	(típico)
Ceniza	9 %	(típico)
Humedad	4 %	(máximo)
Leche de vaca	ausente	(límite de detección 1% Ridascreen 5102)

Características físicas

Precipitado	disc A	(típico, disc B máximo)
Sustancias extrañas	ausente	
Antibiótica	según NL Food Legislation	
Insolubilidad	0,1 ml	(máximo)
Acidez libre	0,15% ácido láctico	(máximo)

Características bacteriológicas

Contenido total de gérmenes	< 10.000 / g
Mohos y levaduras	< 50 + 50 / g
Trazas termófilas	< 100 / g
Coliformes	no demostrable / 0,1 g
Trazas de Bacillus Cereus	< 100 / g
Coagulasa positivo estafilococo	no demostrable / 0,1 g
Salmonela	no demostrable / 25 g

Valor nutritivo (100 g)

Energía	1509 kJ	356 kcal
Proteína	36 g	
Carbohidratos	49,5 g	
Grasa láctea	1,5 g	

Información alérgeno

Proteína y lactosa presente

Recombinar

Mezclar 25 kg leche de cabra con 240 l d'agua

Conservabilidad

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

Embalaje

Bolsa multicapa de papel con película laminada de poli