



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESP-LMP-001A

REVISIÓN

01

Fecha: 20/03/2026

Nombre de producto:

BEBIDA LACTEA EN POLVO

RNE: 21-115719

RNPA: 21-142407

Descripción general: Bebida lactea en polvo.

Ingredientes: Solidos Lácteos; Leche fluida entera.

Alergenos: CONTIENE LECHE

Referencia: Código Alimentario Argentino – Reglamento Técnico Mercosur / GMC / Res. N° 082/93.



Calidad Organoléptica

Parámetro	Valores	Método
Color	Crema característico uniforme	FIL 99B-1995
Sabor y olor	Libre de olores y sabores extraños	FIL 99B-1995
Aspecto	Polvo cremoso uniforme, libre de grumos.	FIL 99B-1995

Calidad Físico-química

Parámetro	Valores	Método
Partículas extrañas	Ausencia	
Partículas quemadas	15,0 mg máx. disco "B"	ADMI 916-1990
Humedad	3.5 % máx.	FIL 26-1982
Materia grasa: MG	14,0% mín.	FIL 9C:1987 – GERBER-TEICHERT – IRAM 9010
Acidez	0,20 - 0,32 % máx.	FIL 86:1981 – FIL 81:1981
Cenizas	9,0% máx.	AOAC EDIC. 16-216
Proteínas	14.0 % mín.	FIL 20B-1993
Índice de solubilidad	1,5 ml máx.	ADPI Bulletin 916-1990
Densidad aparente	0,510 gr/cm ³ mín. ó 510 gr/lt	NIRO-A2a – Ed.1978
Antibióticos	Ausencia	Lactofermentación



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESP-LMP-001A

REVISIÓN
01

Fecha: 20/03/2026

Nombre de producto:

BEBIDA LACTEA EN POLVO

RNE: 21-115719

RNPA: 21-142407

Calidad microbiológica:

Parámetro	Valores	Método
Aerobios mesófilos viables/gr – (BT)	20.000 máx.	FIL 100B-1991
Coliformes (a 30°C), NMP/gr	10 máx.	FIL 73A:1985
Coliformes (a 45°C), NMP/gr	3 máx.	APHA 1992 – CAP.24
Estafilococos aureus (coagulasa +)/gr	ausencia en 1 gr	APHA 1992
Salmonella spp ^{μfc/100 gr}	ausencia en 100 gr	AOAC 995-07 versión I-1995
Hongos – levadura ^{μfc/gr}	100 máx.	FIL 94B:1990

Muestreo:

Procedimiento recomendado en FIL-IDF 50B:1985

Presentación: Envase

Bolsa de papel Kraft marrón con 3 pliegos mínimo.

Cada pliego tiene un gramaje mínimo de 80 gr/m². La bolsa interior es de polietileno cristal de 100 micrones de espesor mínimo, cerrada por termo sellado.

Peso neto: **25 kg**

Rotulado: Bolsa exterior impresa conteniendo todos los datos necesarios para su comercialización (con marca, establecimiento elaborador, características).

Vida útil:

12 meses a partir de la fecha de elaboración, conservado en lugar oscuro, fresco y seco.

Uso del producto:

Consumo humano: como sustituto de la leche fluida, para lo cual debe reconstituirse con agua potable.

Consumo industrial: Como ingrediente a procesar en la elaboración de distintos tipos de alimentos: panaderías, heladerías, subproductos lácteos, queserías, etc.

Destinos:

Mercado interno.