



# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESP-LP-001

REVISIÓN

01

Fecha: 19/02/2026

Nombre de producto:

## LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A y D

RNE: 21-115719

RNPA: 21-141857

**Descripción general:** Producto obtenido de la deshidratación de concentrado de proteínas de leche pasteurizada y homogenizado por medio de secado spray.

**Ingredientes:** Leche fluida entera, premix de vitaminas a y d.

**Alergenos:** Contiene leche.

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



### Calidad Organoléptica

Parámetro	Valores	Método
Color	Blanco amarillento	FIL 99B-1995
Sabor y olor	Agradable – No rancio, ni ácido, ni a sebo, semejante a la leche fluida	FIL 99B-1995
Aspecto	Polvo cremoso uniforme, libre de grumos a menos que se deshagan fácilmente.	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	26,0% mín.	FIL 9C:1987 – GERBER-TEICHERT – IRAM 9010
Acidez	0,18 % máx.	FIL 86:1981 – FIL 81:1981
Cenizas	7,0% máx.	AOAC EDIC. 16-216
Proteínas	25 % mín.	FIL 20B-1993
Índice de insolubilidad	1,0 ml máx.	ADPI Bulletin 916-1990
Densidad aparente (24 golpes)	0,47 gr/cm <sup>3</sup> mín. ó 470 gr/lit	NIRO-A2a – Ed.1978
Lactosa	36 % mín.	FIL 28A-1974
Antibióticos	Ausencia	Lactofermentación

### En caso de ser fortificada:

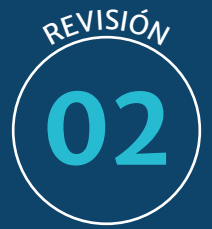
Vitamina A	150 ug / 25 g	Según laboratorio oficial
Vitamina D	1.5 ug / 25 g	Según laboratorio oficial



# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESP-LP-001

Fecha: 19/02/2026



Nombre de producto:

**LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA  
CON VITAMINAS A y D**

RNE: 21-115719

RNPA: 21-141857

## 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 $\mu\text{fc}/100\text{ gr}$	ausencia en 100 gr	AOAC 995-07 versión I-1995
Hongos – levadura $\mu\text{fc}/\text{gr}$	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  $\text{gr}/\text{m}^2$ . 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: Luego de fraccionada, como sustituto de la leche fluida, para lo cual debe reconstituirse con un volumen de agua potable determinado.

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

## Destinos:

Mercado interno.