

	FICHA TECNICA L 20-20[®]	Versión: 00	Pág.: 1 de 3
		Emisión: 02/04/2016	
		FT YSA-UP II 8.3 01 14	

NOMBRE COMERCIAL	L 20-20[®]																				
DENOMINACION	Proteínas solubles lácteas con aceite de palma SECADO MÉTODO SPRAY																				
DESTINO	MATERIA PRIMA/INGREDIENTE PARA CONSUMO HUMANO																				
HABILITACIONES DE PRODUCTO	Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (ASSAL): R.N.P.A. N° 21-109989																				
ELABORADO POR	YERUVA S.A. - Planta Industrial ESPERANZA 1° Mayo 3300 (3080) - Esperanza Santa Fe - ARGENTINA Tel./Fax 54 (0) 3496 42- 4450/6606 www.yeruva.com.ar																				
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	<p>L 20-20[®] es un polvo fino, libre de grumos y de partículas de coloración diferente; de aspecto similar a la Leche en Polvo Entera color crema pálido, de sabor lácteo y libre de olores extraños. No contiene conservantes, colorantes ni saborizantes.-</p> <p>Es elaborado a partir de la formulación en líquido, combinando proteínas solubles concentras de leche (WPC - Whey Proteín Centrate) y aceite vegetal de Palma, pasteurizado y secado por método Spray.</p> <p>Cada lote producido es sometido a estrictos controles de calidad</p> <p><i>Forma:</i> Polvo <i>Olor:</i> Característico lácteo <i>Color:</i> crema/amarillento <i>Sabor:</i> Lácteo</p>																				
ESPECIFICACIONES TECNICAS																					
FISICO-QUIMICAS	<table border="0"> <tr> <td><i>Humedad (máx.)</i></td> <td style="text-align: right;">4%</td> </tr> <tr> <td><i>Proteína bruta (mín.)</i></td> <td style="text-align: right;">20 %</td> </tr> <tr> <td><i>Materia Grasa (mín.)</i></td> <td style="text-align: right;">20%</td> </tr> <tr> <td><i>Lactosa (máx.)</i></td> <td style="text-align: right;">45 %</td> </tr> <tr> <td><i>Cenizas totales (máx.)</i></td> <td style="text-align: right;">6 %</td> </tr> <tr> <td><i>Acidez °Dornic (máx.)</i></td> <td style="text-align: right;">16°D</td> </tr> <tr> <td><i>Solubilidad (mín.)</i></td> <td style="text-align: right;">98 %</td> </tr> <tr> <td><i>Partículas Quemadas</i></td> <td style="text-align: right;">Disco B</td> </tr> <tr> <td><i>Sustancias Tóxicas/Anabólicas y Aflatoxinas M1</i></td> <td style="text-align: right;">No contiene</td> </tr> <tr> <td><i>Colorantes y Conservantes</i></td> <td style="text-align: right;">No contiene</td> </tr> </table>	<i>Humedad (máx.)</i>	4%	<i>Proteína bruta (mín.)</i>	20 %	<i>Materia Grasa (mín.)</i>	20%	<i>Lactosa (máx.)</i>	45 %	<i>Cenizas totales (máx.)</i>	6 %	<i>Acidez °Dornic (máx.)</i>	16°D	<i>Solubilidad (mín.)</i>	98 %	<i>Partículas Quemadas</i>	Disco B	<i>Sustancias Tóxicas/Anabólicas y Aflatoxinas M1</i>	No contiene	<i>Colorantes y Conservantes</i>	No contiene
<i>Humedad (máx.)</i>	4%																				
<i>Proteína bruta (mín.)</i>	20 %																				
<i>Materia Grasa (mín.)</i>	20%																				
<i>Lactosa (máx.)</i>	45 %																				
<i>Cenizas totales (máx.)</i>	6 %																				
<i>Acidez °Dornic (máx.)</i>	16°D																				
<i>Solubilidad (mín.)</i>	98 %																				
<i>Partículas Quemadas</i>	Disco B																				
<i>Sustancias Tóxicas/Anabólicas y Aflatoxinas M1</i>	No contiene																				
<i>Colorantes y Conservantes</i>	No contiene																				
MICROBIOLOGICAS	<table border="0"> <tr> <td><i>Bacterias aerobias mesófilas totales</i></td> <td style="text-align: right;">< 1,0 x 10⁴ UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Bacterias coliformes totales</i></td> <td style="text-align: right;">< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia Coli generic.</i></td> <td style="text-align: right;">Ausente</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella spp.</i></td> <td style="text-align: right;">Ausente/25g</td> </tr> <tr> <td><i>Hongos y levaduras</i></td> <td style="text-align: right;"><10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>St. Aureus Coag (+)</i></td> <td style="text-align: right;">< 100 ufc/g</td> </tr> </table>	<i>Bacterias aerobias mesófilas totales</i>	< 1,0 x 10 ⁴ UFC/g	<i>Bacterias coliformes totales</i>	< 10 UFC/g	<i>Escherichia Coli generic.</i>	Ausente	<i>Salmonella spp.</i>	Ausente/25g	<i>Hongos y levaduras</i>	<10 UFC/g	<i>St. Aureus Coag (+)</i>	< 100 ufc/g								
<i>Bacterias aerobias mesófilas totales</i>	< 1,0 x 10 ⁴ UFC/g																				
<i>Bacterias coliformes totales</i>	< 10 UFC/g																				
<i>Escherichia Coli generic.</i>	Ausente																				
<i>Salmonella spp.</i>	Ausente/25g																				
<i>Hongos y levaduras</i>	<10 UFC/g																				
<i>St. Aureus Coag (+)</i>	< 100 ufc/g																				

	FICHA TECNICA L 20-20[®]	Versión: 00	Pág.: 2 de 3
		Emisión: 02/04/2016	
		FT YSA-UP II 8.3 01 14	

PRESENTACION	Bolsas de 25 kg de papel (dos pliegues) e interior de polietileno de 70 micrones
ALMACENAMIENTO	En Depósitos frescos, secos y ventilados.
VIDA UTIL	6 (seis) meses a partir de la fecha de elaboración
APLICACIONES	<p><i>Como ingrediente en formulación de alimentos para consumo humano</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>PARA HELADOS Y DERIVADOS LACTEOS:</u> Puede ser utilizado para el remplazo total o parcial de sólidos y grasa láctea, mejorando la reología del mix a procesar y las características del producto final. Presenta como ventajas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Baja cristalización por tener depreciación de la cantidad de lactosa ✓ Brinda estabilidad por su estructura de formación de red ✓ Incrementa la retención de aire (Overrun) ✓ Produce texturas mas suaves y cremosas ✓ Aporta sabor lácteo si aumentar la nota salada <p>En el caso de helados de crema se puede sustituir hasta el 100 % de la leche fluida entera, el suero de queso y/o derivados lácteos utilizados para el ajuste de los sólidos no grasos y el tenor graso.</p> <p><i>Restricciones de uso: DEBIDO A QUE ESTE PRODUCTO CONTIENE ACEITE VEGETAL, EN ALGUNOS PAÍSES ESTE USO PREVISTO NO SE ENCUENTRA AUTORIZADO.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>PARA CHOCOLATES Y SUCEDANEOS :</u> Se utiliza para reemplazar el suero de queso, suero de manteca, suero de leche, sólidos de leche, lactosa, etc. El producto es compatible con: Reemplazantes de la Manteca de Cacao, sustitutos de la manteca de cacao y aceites vegetales. Utilizando L 26-26 se logran sabores más suaves mejorando el aprovechamiento de los sabores. Se eliminan revenidos de asperezas por cristalización de la lactosa, mayor vida útil y estabilidad en la rancidez, aumento del crack y propiedades de contracción y disminución del riesgo de la sinéresis.-
DECLARACION DE ALERGENOS	<p style="text-align: center;">CONTIENE</p> <ul style="list-style-type: none"> • PROTEINAS DE LECHE • LACTOSA

YERUVÁ S.A. garantiza que el producto **L 20-20[®]** ha sido procesado y controlado de manera tal de asegurar ausencia de cuerpos extraños: vidrios, metales y contaminantes no permitidos. Garantizando también que durante el procesamiento y estiba posterior en Planta, el producto no ha estado en contacto con sustancias nocivas para la salud: pesticidas u otras sustancias tóxicas, y que el mismo es libre de TACC (trigo, avena centeno, cebada) y alcohol