

	<b>FICHA TECNICA</b> <b>LH 12<sup>®</sup></b>	Versión: 00    Pág.: 1 de 2
		Emisión: 02/04/2016
		FT YSA-UP II 8.3 01 12

NOMBRE COMERCIAL	<b>LH 12<sup>®</sup></b>																						
DENOMINACION	PROTEÍNAS SOLUBLES LÁCTEAS CON LACTOSA PARCIALMENTE HIDROLIZADA SECADO MÉTODO SPRAY																						
DESTINO	MATERIA PRIMA/INGREDIENTE PARA CONSUMO HUMANO																						
HABILITACIONES DE PRODUCTO	Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (ASSAL): R.N.P.A. N° 21-109940																						
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	<p><b>LH 12<sup>®</sup></b> es un polvo fino, libre de grumos y de partículas de coloración diferente; de aspecto similar a la Leche en Polvo descremada color crema pálido, de sabor lácteo y libre de olores extraños.</p> <p>No contiene conservantes, colorantes ni saborizantes.-</p> <p>Es elaborado a partir de <i>proteínas solubles concentradas de leche (WPC- Whey Proteín Centrate)</i>, y <i>Lactosa parcialmente hidrolizada (mín. 50 %)</i>, 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/blanquecino  <i>Sabor:</i> Lácteo</p>																						
ESPECIFICACIONES TECNICAS																							
FISICO-QUIMICAS	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;"><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;">12 %</td> </tr> <tr> <td><i>Materia Grasa (máx.)</i></td> <td style="text-align: right;">1,5%</td> </tr> <tr> <td><i>Carbohidratos totales (máx.)</i></td> <td style="text-align: right;">60 %</td> </tr> <tr> <td><i>Lactosa (máx.)</i></td> <td style="text-align: right;">30 %</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>	12 %	<i>Materia Grasa (máx.)</i>	1,5%	<i>Carbohidratos totales (máx.)</i>	60 %	<i>Lactosa (máx.)</i>	30 %	<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>	12 %																						
<i>Materia Grasa (máx.)</i>	1,5%																						
<i>Carbohidratos totales (máx.)</i>	60 %																						
<i>Lactosa (máx.)</i>	30 %																						
<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 style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;"><i>Bacterias aerobias mesófilas totales</i></td> <td style="text-align: right;">&lt; 1,0 x 10<sup>4</sup> UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Bacterias coliformes totales</i></td> <td style="text-align: right;">&lt; 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;">&lt;10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>St. Aureus Coag (+)</i></td> <td style="text-align: right;">&lt; 100 ufc/g</td> </tr> </table>	<i>Bacterias aerobias mesófilas totales</i>	< 1,0 x 10 <sup>4</sup> 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 <sup>4</sup> 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																						
PRESENTACION	Bolsas de 25 kg de papel (dos pliegues) e interior de polietileno de 70 micrones																						
ALMACENAMIENTO	En Depósitos frescos, secos y ventilados.																						

	<b>FICHA TECNICA</b> <b>LH 12<sup>®</sup></b>	Versión: 00	Pág.: 2 de 2
		Emisión: 02/04/2016	
		FT YSA-UP II 8.3 01 12	

VIDA UTIL

12 (doce) meses a partir de la fecha de elaboración

APLICACIONES

*Como ingrediente en formulación de alimentos para consumo humano*

• **PARA HELADOS Y DERIVADOS:** 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:

- ✓ 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 más suaves y cremosas
- ✓ Aporta sabor lácteo si aumentar la nota salada

En el caso de helados de crema se puede sustituir hasta el 100 % de la leche descremada, el suero de queso y/o derivados lácteos utilizados para el ajuste de los sólidos no grasos. El producto por su baja cantidad de lactosa permite aumentar la vida útil, fundamentalmente en sistemas de expendio con exhibidoras abiertas. Y es de gran aplicación para confecciones denominadas "helados impulsivos", tortas y postres envasados.-

• **PARA HELADOS DE AGUA (Industrial y Artesanal):** Utilizándolo en dosis del 2 al 4 % respecto al peso total del mix, le confiere al helado de agua (al detalle o en palitos) características reológicas y funcionales similares a los helados de crema ya que aumenta la cremosidad y la suavidad sin sabor a grasa. Además evita el aterronamiento, muy común en este tipo de helados, en combinación con dosis de dextrosa en la formulación.

• **PARA CHOCOLATES Y SUCEDANEOS:** Se utiliza para reemplazar el suero de queso, suero de manteca, suero de leche, sólidos de leche, lactosa, etc. El producto es compatible con: Utilizando LH 12 se logran sabores mas 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

**CONTIENE**

- PROTEINAS DE LECHE
- LACTOSA

YERUVÁ S.A. garantiza que el producto **LH 12<sup>®</sup>** 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