

FICHA TECNICA



CODIGO: INAIPI-FT-2021-LPF

VIGENCIA DESDE:

Julio de 2021

1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	LECHE EN POLVO FORTIFICADA
Definición	Se entiende por leche en polvo al producto obtenido mediante eliminación del agua de la leche. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la sección 3 de la presente norma, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la proteína del suero y la caseína de la leche utilizada como materia prima. Esta fórmula debe cumplir con requisitos de composición, por ejemplo, según lo estipulado en la sección 3 de la Norma CODEX STAN 207-1999, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche.
Duración	Fecha de vencimiento no debe ser menor a 12 meses a partir de la entrega del producto a los centros y debe conservar su integridad bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.
Almacenamiento	En un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higiénico- sanitarias adecuadas. Almacenada en lugares libres de la entrada de plagas. 26 a 32 C.
Envase	Los envases para la leche en polvo serán de material que den al producto una adecuada protección durante el almacenamiento.
Presentación	En fundas 2,200 gramos. Con la resistencia requerida para la conservación del producto normal no ácido.

2. REQUISITOS GENERALES:

- Todos los ingredientes deberán estar limpios, ser de buena calidad, inocuos y adecuados para ser ingeridos por niños y niñas. Deberán ajustarse a los requisitos normales de calidad, tales como color, aroma y color.
- La leche deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. No debe tener sabor ácido, rancio, ni mostrar grumos o mal olor. El envase debe estar limpio y exento de desperfectos y el mismo debe permitir el cierre completo luego de destapado hasta agotar su existencia. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir las siguientes informaciones: sabor de la leche, fecha de vencimiento, número de lote, composición, fórmula de preparación y valor nutricional del producto.
- La grasa vegetal debe ser mayormente del tipo insaturada. Podrá contener grasa de origen lácteo proveniente de leche entera utilizada como materia prima.
- El producto estará exento de sustancias desagradables en la medida que lo permitan las buenas prácticas de fabricación.
- El producto será preparado, envasado y conservado en condiciones higiénicas.
- Se envasará en recipientes que preserven las calidades higiénicas y el mismo debe permitir el cierre completo luego de destapado.
- Al momento de la entrega se debe asegurar la misma, de forma que no afecte el empaque, no debe ser tirado ni sufrir calor o altas temperaturas.
- Debe cumplir con los factores de calidad de NORDOM 74

3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICAS	DESCRIPCION
Aspecto	Polvo homogéneo libre de grumos.
Color	Color uniforme, blanco amarillento, libre de partículas quemadas.
Sabor y Olor	Sabor no ácido característico del producto de la leche entera, fresca. Optima para consumo humano. Olor característico, libre de olores extraños.

4. VALORES NUTRICIONALES REQUERIDOS – Por cada 100 G de polvo.

CONTENIDO NUTRICIONAL	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MINIMO	VALOR MAXIMO
Proteína	g	15	24
Grasas	g	18	26
Carbohidratos	g	40	52
Vitamina A	µg	300	600
Acido Fólico	µg	150	240
Niacina	mg	5.5	9.5
Vitamina B6	µg	0.5	0.8
Vitamina C	mg	40	90
Vitamina E	Mg TE	5	10
Calcio	mg	750	1300
Hierro	mg	7	13
Sodio	mg	240	350

5. IMAGEN REFERENCIAL

