



## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

PRODUCTO	SABOR LECHE CREMOSA EN POLVO		
NOMBRE DE FACTURACIÓN	SABOR LECHE CREMOSA EN POLVO		
CÓDIGO	ABCO-F-333		
No. de control: eFS-311	F.vigencia: 27-01-2021	F.rev: 27-01-2024	Autorización: Control de Calidad

### GENERALIDADES

DESCRIPCIÓN	Mezcla de químicos aromáticos, y vehículos que generan sabores característicos
-------------	--

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
Apariencia	Polvo	Interno ABCO
Color	Amarillo pálido a rosa	Interno ABCO
Sabor	Leche	Interno ABCO
Olor	Característico	Interno ABCO

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
Índice de Refracción	NA	Interno ABCO
%Pérdida por Secado	NA	Interno ABCO
Densidad Aparente	0.2440-0.3240	Interno ABCO
Densidad Real	0.3510-0.4310	Interno ABCO

\*Estos parámetros son copia fiel del proveedor.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
*Cuenta Total Bacteriana (ufc/g)	NA	AOAC 990.12
*Hongos y Levaduras (ufc/g)	NA	AOAC 997.02
*Coliformes (ufc/g)	NA	AOAC 991.14

\* Estos parámetros se reportarán solo si lo solicita el cliente.

### ALMACENAMIENTO

Lugar seco, fresco, cerrado y protegido de la luz solar, estiba de no más de 3 cuñetes.

### PRESENTACIÓN

Saco de 20 kg

### CONSUMO PREFERENTE

12 meses después de fecha de fabricación