

LECHE DE CABRA EN POLVO DESCREMADA, KBRITA

Características Químicas

Grasas láctea	1,5% (típico)
Proteínas	36% (típico)
Lactosa	49,5% (típico)
Ceniza	9% (típico)
Humedad	4% (máximo)
Leche de vaca Ausente	(límite de detección 1% Ridascreen 5102)

Características Físicas

Precipitado	Disc A (Típico Disc B, máximo)
Sustancias extrañas	Ausentes
Antibiótica	Según NL food legislation
Insolubilidad	0.1 ml (máximo)
Acidez Libre	0,15% ácido láctico (máximo)

Características Bacteriológicas

Contenido total de gérmenes	<10.000/g
Mohos y levadura	<50+50/g
Trazas Termófilas	<100/g
Coliformes	no demostrable / 0,1 g
Trazas de B. Cereus	<100/g
Coagulasa	positivo
Estafilococo	no demostrable / 0,1 g
Salmonella	no demostrable / 25 g

Información Nutricional

	100g
Energía (Kcal)	355
Proteínas (g)	36
Minerales (g)	9
Humedad (g)	4
Grasa Total (g)	1,5
grasa saturada (g)	1
ácidos grasos trans (g)	0,01
grasa monoinsaturada (g)	0,4
grasa poliinsaturada (g)	0,1
colesterol (mg)	4
Hid. de Carb. Disp. (g)	49,5

Vitaminas

A (IU)	100
D3 (mg)	10
E (mg)	0,3
C (mg)	6
B1 (mg)	0,3
B2 (mg)	1
Niacina (mg)	3
Ácido Pantoténico (mg)	3
B6 (mg)	0,4
B12 (mcg)	0,7
Ácido Fólico (mcg)	4
Biotina (mcg)	15
Choline (mg)	60
Meso-Inositol (mg)	75
L-carnitina (mg)	17

Minerales

Na (mg)	300
K (mg)	2000
Cl (mg)	1500
Ca (mg)	1300
P (mg)	1000
Mg (mg)	150
Fe (mg)	0,2
Zn (mg)	4
Cu (mcg)	100
Mn (mcg)	50

Información Alérgeno

Proteína y lactosa presente.

Recombinación

Mezclar 25 kg de leche de cabra con 240 litros de agua.

Conservabilidad

12 meses después de la fecha de elaboración siempre que se conserve en un lugar fresco y seguro.

Embalaje

Bolsa multicapa de papel con película laminada de polietileno, 25 Kg neto.