

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

YOGUR NATURAL EN POLVO

FÓRMULA CUALITATIVA:

- Almidón modificado
- Proteínas de leche
- Grasa Vegetal Hidrogenada
- Jarabe de Glucosa
- Leche descremada en polvo
- Azúcar
- Acidulante Ácido cítrico (E-330)
- Aromas autorizados
- Lactosa
- Regulador pH (E-340ii)

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS:

(por 100g):

Humedad y Volátiles (105°C)	3 % ± 0.5
Proteína Bruta	6,1 % ± 0.5
Grasa Total (Hidrólisis Ácida)	18,59 % ± 0.5
• De las cuales Saturadas	17.74 % ± 0.5
Hidratos de Carbono	65 % ± 5
• De los cuales azúcares	21,52 ± 5
Sal	0.21
Fibra Alimentaria (Dif. 100)	5,53 % ± 0.2
Valor Energético (Kcal/100g)	463 ± 20

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios Mesófilos Totales	< 1.104 ufc/g
Mohos y Levaduras	< 3.102 ufc/g
Enterobacterias Totales	Ausencia/g

ALMACENADO:

En lugar fresco y seco.

CONSUMO PREFERENTE:

2 años desde la fecha de fabricación.

Este certificado es una reproducción informatizada del original.

