

INFORME DE ANÁLISIS N°

2025 / 021

Nombre del Producto : PROTEINA DE SUERO INSTANTANEO – WPC 80

Numero de Lote : WPC80-24237-K01

Fecha de Producción : 24 AGOSTO 2024

Fecha de Expira : 24 DICIEMBRE 2025

ANALISIS FISICOQUÍMICO	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO
APARIENCIA	Polvo.	Conforme
COLOR	Blanco a crema.	Conforme
SABOR / OLOR	Característico	Conforme
Humedad (%)	Máx. 5.5 %	5.10
pH (1% en agua)	Mín. 6.0	6.50
ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGIC	AS:	
Coliformes	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
Mohos y levaduras	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
Staphylococcus Aureus	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g	Ausencia
E.coli	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g

Estabilidad: La estabilidad depende del manejo y conservación del producto. Se garantiza un periodo mínimo de 16 meses a partir de la fecha de producción siempre y cuando se someta a las condiciones de almacenamiento recomendado.

Almacenamiento: Recomendamos mantener a temperaturas entre 15 a 25°C en ambientes ventilados, en lugar seco y protegidos de la luz del sol. Los envases deben mantenerse herméticamente cerrados.

Metodologías

Apariencia: PE-CC-TA-003 Análisis de aspecto y dispersión.(Técnica propia)

Color: PE-CC-TA-004 Evaluación sensorial de color. (Técnica propia)

Olor /Sabor: FP-PE-CC-TA-001 Evaluación Sensorial de Olor.(Técnica propia)
Pérdida por secado: PE-CC-TA-006 Determinación de Humedad(Técnica propia)
pH: PE-CC-TA-007 Medida de pH mediante potenciométria(Técnica propia)

Recuento de Mohos y levaduras en placa: FE-PE-CC-TA-027(Técnica propia)

Recuento de Coliformes y E. coli: AOAC 991.14, Chapter 17, 22nd Ed. 2023. Coliform and Escherichia coli Counts in Foods. Dry Rehydratable

Film (Petrifilm E. coli / Coliform Count Plate and Petrifilm Coliform Count Plate) Methods

Recuento de coliformes totales: ICMSF. Microorganismos de los alimentos 1. Su significado y métodos de enumeración. 2º Edición. Editorial ACRIBIA. S.A. España. Bacterias coliformes. Método 4. Recuento directo en placa de agar bilis lactosa neutro cristal violeta. Página 137.

Recuento de Staphylococcus aureus: ICMSF. Microorganismos de los alimentos 1. Su significado y métodos de enumeración. 2º Edición. Editorial ACRIBIA. S.A. España. Recuento de Estafilococos coagulasa positivos. Método 1. Siembra directa en placas de agar Baird Parker. Páginas 231 al 233.

Salmonella: ICMSF Microorganismos de los alimentos 1. Su significado y métodos de enumeración, 2DA. ED. VOLUMEN 1 PARTE II, PÁG 172 176 PTO. 10(a) Y (c) 177-178. (TRADUCCIÓN DE LA VERSIÓN ORIGINAL 1978). REIMPRESIÓN 2000. EDITORIAL ACRIBIA 1983, SALMONELAS

Blgo. Mario Aguayo Cerna

COORDINADOR DE LABORATORIOS | QUIMTIA CBP 15041 LIMA 07 MARZO 2025 F-FP-PE-CC-P-001-004 V. 01/

Aprobado por: G.M.R./ F. aprob.: 23-mar-2016