Gran Velada
Materiales para tu creatividad

YOGUR EN POLVO

FICHA TÉCNICA

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 (105ºC)	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	$< 1.10^4$ ufc/g
Mohos y Levaduras	$< 3.10^2$ ufc/g
Enterobacterias Totales	Ausencia/g