

GRUPO ALRI

Distribuidora y Comercializadora ALRI, C.A. | R.I.F. J-50478148-3
Maracaibo, Estado Zulia, Venezuela | División de Alimentos B2B

DOCUMENTO TÉCNICO OFICIAL

Código: FT-ALRI-SGB-001 | Emisión: Septiembre 2026 | Versión: 1.0 | Estado: VIGENTE PARA DISTRIBUCIÓN

FICHA TÉCNICA: LECHE ENTERA EN POLVO INDUSTRIAL SAN GABRIEL

Presentación Comercial: Saco de 25 kg (Uso Industrial / Mayorista)

1. IDENTIFICACIÓN Y GENERALIDADES DEL PRODUCTO

Parámetro	Especificación
Nombre Comercial	Leche Entera en Polvo San Gabriel (Origen: DFA)
Denominación Técnica	Leche entera en polvo genuina (WMP), obtenida por la eliminación de agua de leche entera pasteurizada.
Origen / Fabricación	Estados Unidos (Dairy Farmers of America - DFA).
Ingredientes	100% Leche de vaca.
Perfil Sensorial	Polvo de color blanco uniforme a crema claro. Sabor y olor dulce, limpio y agradable, sin sabores extraños.
Certificaciones	Kosher, Halal. Cumple con CODEX STAN 207-1999.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, LOGÍSTICA Y CONSERVACIÓN

Especificación	Detalle Operativo
Presentación / Peso Neto	Saco de 25 kg.
Empaque Primario	Saco de papel Kraft multicapa con revestimiento interno de polietileno.
Empaque B2B (Paletizado)	56 sacos por paleta (Arreglo: 8 bases x 7 de altura). Dimensiones de paleta: 1200 x 1000 mm. Peso neto por paleta: 1,400 kg.
Vida Útil Declarada	Aproximadamente 730 días (2 años) bajo condiciones de almacenamiento especificadas.
Almacenamiento	Almacenar en un ambiente fresco y seco, humedad relativa < 70% y temperatura máxima de 27°C (80°F).

3. TABLA NUTRICIONAL Y FÍSICO-QUÍMICA (POR CADA 100 GRAMOS)

Parámetro Analítico	Cantidad / Límite de Especificación
Valor Energético (Calorías)	498.87 kcal
Grasa Láctea (Milkfat)	26% - 28% (27.69 g por cada 100 g)
Proteínas	24.82 g
Carbohidratos Totales (Lactosa)	39.02 g
Humedad	Máximo 3.5%

4. APLICACIÓN CULINARIA Y ESTIBA EN ALMACÉN

Usos y Versatilidad B2B: Producto de alto rendimiento diseñado exclusivamente para la industria alimentaria. Su alta proporción de proteína intacta y grasa butírica pura garantiza emulsiones perfectas y máxima cremosidad. Ideal para el sector HORECA, fábricas de helados, elaboración de quesos y yogures, repostería a granel y estandarización de masas en panadería.

Normas de Almacenamiento: Estibar estrictamente sobre paletas a 15 cm del suelo y paredes. No exceder el apilamiento estándar de 56 sacos por paleta para evitar la compactación del polvo y ruptura del papel Kraft.

CONTROL INTERNO Y PROPIEDAD: Esta ficha técnica ha sido desarrollada y validada bajo la supervisión de la Dirección General de Distribuidora y Comercializadora ALRI, C.A. Es un documento de especificación estándar para control de calidad, canal mayorista B2B, homologación de compras y archivo técnico. Queda prohibida su reproducción o alteración sin autorización expresa.