


|   |                                      |                  |
|---|--------------------------------------|------------------|
|  |                                      | Código:EP.001    |
|   |                                      | Versión: 10      |
| ESPECIFICACION<br>TÉCNICA   | LECHE ENTERA EN POLVO<br>INSTANTÁNEA | Fecha 21/05/2020 |
|   |                                      | Páginas: 1/10    |

### 1. OBJETIVO Y ALCANCE:

Describir las propiedades y características del producto leche entera en polvo instantánea, fortificada o no con vitaminas A y D, elaborado en planta industrial de Lácteos La Ramada S.A, ubicada en Franck, Pcia.de Santa Fe, Argentina.

Los valores mínimos y máximos de los contenidos de vitaminas A y D establecidos en esta especificación son acordes a la legislación vigente en Argentina, a fin de compatibilizar exigencias del mercado interno con especificaciones de origen extranjero.

### 2. DEFINICIONES

**LEPI 26%:** Leche entera en polvo instantánea con un contenido mínimo de 26% de materia grasa.


**LEPI 28%:** Leche entera en polvo instantánea con un contenido mínimo de 28% de materia grasa.

**LEPI 26% con Vit A y D:** Leche entera en polvo instantánea con un contenido mínimo de 26% de materia grasa; fortificada con la adición de un premix de vitaminas A y D sobre leche fluida, según dosis solicitada por el cliente.

**LEPI 28% con Vit A y D:** Leche entera en polvo instantánea con un contenido mínimo de 28% de materia grasa; fortificada con la adición de un premix de vitaminas A y D sobre leche fluida, según dosis solicitada por el cliente.

### 3. RESPONSABILIDADES

| Responsable                                  | Acciones   |
|--|--|
| Jefe de Gestión Calidad                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mantener actualizado este documento y verificar su información</li> <li>Informar al responsable de Logística y Comercio Exterior cualquier modificación sobre el presente documento.</li> </ul> |
| Responsable de Logística y Comercio Exterior | <ul style="list-style-type: none"> <li>Distribuir este documento a clientes.</li> <li>Informar a los clientes del producto de cualquier modificación sobre el presente documento.</li> </ul>   |

|   |                                      |                  |
|---|--------------------------------------|------------------|
|  |                                      | Código:EP.001    |
|   |                                      | Versión: 10      |
| ESPECIFICACION<br>TÉCNICA   | LECHE ENTERA EN POLVO<br>INSTANTÁNEA | Fecha:21/05/2020 |
|   |                                      | Páginas: 2/10    |

#### 4. DESARROLLO:

##### 4.1 Descripción;

Es el producto obtenido por la deshidratación de la leche estandarizada en materia grasa mediante procesos tecnológicamente adecuados; con el agregado de lecitina de soja como emulsionante; aditivada o no con premix de Vitaminas A y D sobre leche fluida.

En caso de ser solicitado por el cliente, el producto puede elaborarse con certificación religiosa Kosher o Halal.

##### 4.2 Características organolépticas:

Polvo uniforme sin grumos, de color blanco amarillento, de aroma y sabor característico similar al de la leche fluida, no rancio, no ácido, no picante, no a sebo y/o a grasas extrañas.

##### 4.3 Composición:

Leche seleccionada acorde al CAA cap. VII Resolución GMC N° 080/94 y art. 567-567 bis- y 570; lecitina de soja como emulsionante, premix hidrosoluble de vitaminas A y D (para leche fortificadas), mix de tocoferoles como antioxidante permitido.

##### 4.4 Modo de uso:

Alimento dirigido principalmente a consumidores en general. No apto para personas con intolerancia a la lactosa, alérgicas a alguno de sus ingredientes o lactantes menores a 6 meses de edad.

Para preparar un vaso de leche fluida de 200 ml agregar 2 cucharadas soperas colmadas a 200 ml de agua potable previamente hervida y enfriada. Agite hasta disolución total.

Para un litro agregar 10 cucharadas soperas colmadas a 500 ml de agua potable previamente hervida y enfriada. Agite hasta disolución total y agregue agua hasta completar un litro.


Utilizar utensilios secos y limpios para su manipulación.

Para usar como ingrediente en polvo o reconstituida en otras proporciones se deberá seguir las instrucciones del proceso donde sea empleada.

##### 4.5 Contaminantes físicos:

Durante el proceso de fabricación están establecido un conjunto de medidas preventivas para asegurar de que el producto final está libre de partículas extrañas.


Por dicho motivo, existen en las líneas de envases detectores de metales y partículas extrañas; cuyos límites de detección se expresan a continuación:

|   |                                      |                  |
|---|--------------------------------------|------------------|
|  |                                      | Código:EP.001    |
|   |                                      | Versión: 10      |
| ESPECIFICACION<br>TÉCNICA   | LECHE ENTERA EN POLVO<br>INSTANTÁNEA | Fecha 21/05/2020 |
|   |                                      | Páginas: 3/10    |

| Línea              | Tipo de partícula | Característica   | Límite de detección |
|--------------------|-------------------|------------------|---------------------|
| Bolsa de 25 kilos  | Metálica          | No Ferrosa       | 5.5 mm              |
|                    |                   | Ferrosa          | 3.0 mm              |
|                    |                   | Acero Inoxidable | 3.5 mm              |
| Big-Bags           | Metálica          | No Ferrosa       | 2.0 mm              |
|                    |                   | Ferrosa          | 1.0 mm              |
|                    |                   | Acero Inoxidable | 2.8 mm              |
| Film multilaminado | Material extraño  | Vidrio           | 2,381 mm            |
|                    |                   | Cerámica         | 3,175 mm            |
|                    |                   | Acero Inoxidable | 1 mm                |

#### 4.6 Características técnicas:

| Características Físico – químicas |   |  |
|-----------------------------------|---|--|
| Parámetro determinado             | Valor   | Método analítico                             |
| Humedad                           | Máx. 3,50% P/P                                  | FIL 26: 1982                                 |
| Materia grasa en LEPI 26          | Mín. 26,0 % P/P                                 | FIL 9 C:1987                                 |
| Materia grasa en LEPI 28          | Mín. 28,0 % P/P                                 | FIL 9 C:1987                                 |
| Proteínas Totales                 | Mín. 24.5 % P/P                                 | FIL 20 B: 1993                               |
| Proteínas en Sólidos No grasos    | Mín. 34.0 % P/P                                 | Calculado                                    |
| Cenizas                           | Máx 6.5 %                                       | FIL 89: 1979                                 |
| Acidez titulable                  | Máx 18,00 ml de NaOH 0,1 N/10g de SNG           | FIL IDF 86: 1981                             |
| pH Disolución 1:10                | 6.6 – 6.8                                       | Potenciometria                               |
| Índice de Insolubilidad /         | Máx 0,5 ml                                      | FIL IDF 129 A: 1988                          |
| Partículas tostadas               | Máx. Disco "B"                                  | ADMI 916                                     |
| Humectabilidad                    | Máx. 40 segundos                                | FIL 87:1979                                  |
| Dispersabilidad                   | Mín 85 % P/P                                    | FIL 87:1979                                  |
| Densidad aparente                 | 0.50 a 0.55 g/ ml a 1250 golpes)                | Metodo GEA-Niro Analytical Method A2b        |
| Vitamina A µgr/100 gr mínimo      | 1600 UI - 480 µgr retinol (20 % IDR según CAA)  | HPLC-FLD / ISO 12080-2:2009; IDF 142-2:2009  |
| Vitamina A µgr/100 gr máximo      | 4000 UI - 1200 µgr retinol (40 % IDR según CAA) | HPLC-FLD o ISO 120802:2009; IDF 142-2:2009   |
| Vitamina D µgr/100 gr mínimo      | 320 UI - 8 µgr calciferol (20 % IDR según CAA)  | LC-MS/MS o HPLC Norma FIL 177:2002ISO 14892. |


|   |                                      |                  |
|---|--------------------------------------|------------------|
|  |                                      | Código:EP.001    |
|   |                                      | Versión: 10      |
| ESPECIFICACION<br>TÉCNICA   | LECHE ENTERA EN POLVO<br>INSTANTÁNEA | Fecha:21/05/2020 |
|   |                                      | Páginas: 4/10    |

|                              |  |   |
|------------------------------|--|---|
| Vitamina D µgr/100 gr máximo | 480 UI - 16 µgr calciferol<br>(40 % IDR según CAA) | LC-MS/MS o HPLC Norma FIL<br>177:2002ISO 14892. |
|------------------------------|--|---|

| <b>Características Microbiológicas</b>                             |              |  |
|--|--------------|--|
| <b>Parámetro determinado</b>                                       | <b>Valor</b> | <b>Método analítico</b>                            |
| Mesófilos aerobios ufc/gr  | < 5.000      | FIL 100 B: 1981                                    |
| Enterobacterias NMP/gr   | m<3          | ISO 21528-1: 2004.                                 |
| Coliformes Totales a 30°C NMP/gr                                   | m<3          | ISO 4831:2006                                      |
| Coliformes a 45°C NMP/ g   | m<3          | APHA 1992 (Cap. 24)                                |
| Escherichia coli NMP/ g (*)  | m<3          | ISO 16649-3: 2015                                  |
| Estafilococos aureus Coagulasa Positiva / g                        | M<10         | AOAC 2003.11                                       |
| Salmonella ssp / 300 g   | Ausencia     | I ISO 6579:2002 (superada por<br>ISO 6579-1: 2017) |
| Mohos y Levaduras (*) ufc/g  | < 50         | ISO 6611 IDF 94                                    |
| Listeria monocytogenes / 25g(*)                                    | Ausencia     | ISO 11290-1:1996/Adm. 1:2004                       |
| Bacillus cereus (*) ufc/g  | < 50         | ISO 7932:2004                                      |
| Cronobacter sakazakii / 1 gr (*)                                   | Ausencia     | ISO/TS 22964:2006 (IDF/RM<br>210:2006)             |
| Clostridium Sulfito Reductores a 37°C ufc/ g (*)                   | < 10         | ISO 15213:2003                                     |
| Clostridium Sulfito Reductores a 46 °C (C. perfringens) ufc/ g (*) | < 1          | ISO 7937:2004                                      |

(\*) Análisis realizados por monitoreo con frecuencia semanal o a pedido del cliente

| <b>Contaminantes químicos</b>  |               |  |
|--------------------------------|---------------|--|
| <b>Parámetro determinado</b>   | <b>Valor</b>  | <b>Método analítico</b>  |
| Inhibidores y antibióticos (*) | No detectable | AOAC 988.08  |
| Gliadinas (**)                 | < 5 mg/kg     | Inmunoensayo enzimático<br>sándwich RIDASCREEN<br>Gliadin R7001 (Biopharm) |
| Aflatoxinas                    | < 0.5 mgr/kg  | ISO 14501:2007   |
| Nitratos                       | < 50 mgr/kg   | ISO 14673-3  |
| Nitritos                       | < 2.0 mgr/kg  | ISO 14673-3  |

|   |                                      |                  |
|---|--------------------------------------|------------------|
|  |                                      | Código:EP.001    |
|   |                                      | Versión: 10      |
| ESPECIFICACION<br>TÉCNICA   | LECHE ENTERA EN POLVO<br>INSTANTÁNEA | Fecha:21/05/2020 |
|   |                                      | Páginas: 5/10    |

|                              |  |              |
|------------------------------|--|--------------|
| Radioactividad               | Am-241+Pu-239 $\leq$ 1 Bq/kg<br>Sr-90+I-131 $\leq$ 100 Bq/kg<br>Cs-134+Cs-137 $\leq$ 100 Bq/kg | CNEA         |
| Arsenico                     | < 0.5 mg/kg  | AOAC 2013.06 |
| Cadmio                       | < 0.2 mg/kg  | AOAC 2013.06 |
| Cromo                        | < 1.0 mg/kg  | ICP-MS       |
| Mercurio                     | < 0.01 mg/kg   | AOAC 2013.06 |
| Plomo                        | < 1.0 mg/kg  | AOAC 2013.06 |
| Benzopirenos                 | < 3.0 ug/kg  | LC-MS/MS     |
| Plaguicidas Organoclorados   | < 10 ug/kg   | CG-MS (MS)   |
| Plaguicidas Organofosforados | < 10 ug/kg   | CG-MS (MS)   |


Todos estos análisis realizados por monitoreo anual o a pedido del cliente, excepto (\*) que se hace para todos los lotes, y (\*\*) que se analiza en laboratorio de Assal para inscripciones o reinscripciones de productos.

#### 4.7 Información Nutricional:

| Información nutricional promedio | Cantidad en 100 g       | Cantidad por porción (*) | %VD        |
|----------------------------------|-------------------------|--------------------------|------------|
| Valor Energético                 | 499 kcal = 2086 kJ      | 125 kcal = 522 kJ        | 6%         |
| Carbohidratos                    | Min. 36 g / Max. 40 g   | Min. 9 g / Max. 10 g     | 3%         |
| Proteínas                        | Min. 24 g / Max. 26.5 g | Min. 6 g / Max. 7 g      | 8% / 9%    |
| Grasas totales                   | Min. 26 g / Max. 29,5 g | min. 6,5 g / Max. 7.5 g  | 12% / 13%  |
| Grasas sat                       | 16 g                    | 4 g                      | 18%        |
| Grasas trans                     | 1,5 g                   | 0,38 g                   | -          |
| Colesterol                       | 50 mg                   | 13 mg                    | -          |
| Fibra alimentaria                | 0 g                     | 0 g                      | 0%         |
| Sodio                            | 400 mg                  | 100 mg                   | 5 %        |
| Calcio                           | 1000 mg                 | 250 mg                   | 25 %       |
| Potasio                          | 1200 mg                 | 400 mg                   | 12 %       |
| Vitamina A (*)                   | 480 µg o 1600 UI mínimo | 120 µg o 400 UI mínimo   | 20% mínimo |
| Vitamina D (*)                   | 8 µg o 320 UI mínimo    | 2 µg o 80 UI mínimo      | 20% mínimo |

Tamaño de la porción: 2 cucharadas soperas colmadas al ras (25 gramos).

(\*) Se deberá expresa en función de la dosis solicitada por el cliente.


|   |                                      |                  |
|---|--------------------------------------|------------------|
|  |                                      | Código:EP.001    |
|   |                                      | Versión: 10      |
| ESPECIFICACION<br>TÉCNICA   | LECHE ENTERA EN POLVO<br>INSTANTÁNEA | Fecha 21/05/2020 |
|   |                                      | Páginas: 6/10    |

#### 4.8 Declaración de alérgenos:

| Alérgenos incluidos en el anexo III bis de la Directiva 2003/89/CE  | Contenido en el producto |    | Posibilidad de encontrar trazas en el producto |    |
|---|--------------------------|----|--|----|
|   | SI                       | NO | SI   | NO |
| Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados   |                          | X  |  | X  |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos   |                          | X  |  | X  |
| Huevos y productos a base de huevo  |                          | X  |  | X  |
| Pescado y productos a base de pescado   |                          | X  |  | X  |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets   |                          | X  |  | X  |
| Soja y productos a base de soja (excepto lecitina de soja)  |                          | X  |  | X  |
| Lecitina de soja como emulsionante<br>Concentración máxima de uso 0.5% p/p  | X                        |    |  |    |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa)   | X                        |    |  |    |
| Frutos de cáscara, es decir, almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal) ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), y productos derivados |                          | X  |  | X  |
| Apio y productos derivados  |                          | X  |  | X  |
| Mostaza y productos derivados   |                          | X  |  | X  |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo   |                          | X  |  | X  |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> ".   |                          | X  |  | X  |

#### 4.9 Condiciones de conservación:

Almacenar en su envase de origen, en lugar fresco (<25°C), seco (<70% HR) y oscuro.

|   |                                      |                  |
|---|--------------------------------------|------------------|
|  |                                      | Código:EP.001    |
|   |                                      | Versión: 10      |
| ESPECIFICACION<br>TÉCNICA   | LECHE ENTERA EN POLVO<br>INSTANTÁNEA | Fecha 21/05/2020 |
|   |                                      | Páginas: 7/10    |

#### 4.10 Vida útil:

- **Big Bag:** 6 meses.
- **Bolsas x 25 kg sin atmósfera modificada:** 12 meses.
- **Bolsas x 25 Kg con atmósfera modificada:** 18 meses.
- **Film multilaminado sin atmósfera modificada:** 12 meses.
- **Film multilaminado con atmósfera modificada:** 18 meses.


#### 4.11 Embalaje:

- BIG BAG: *Interior:* liner de polietileno virgen tricapa de baja densidad, de color negro no traslúcido; apto para consumo humano. *Exterior:* rafia de polipropileno 100% virgen con aditivos antirayos UV.
- Bolsas por 25kg: envases primarios conformados por bolsas de polietileno coextrudado multicapas de 70 micrones +/- 10 % con barrera EVOH, en el lado interno; y recubiertas por bolsas multipliego de papel Kraft de dos pliegos como mínimo, impresas o etiquetadas, con fondo cuadrado y cierre full-pinch.
- Film multilaminado (pouch): bolsa bilaminada de poliéster metalizado y polietileno cristal como envase primario embalado en estuches de cartulina como envase secundario. Presentación por 400, 500, 800 y 1000g.
- Film multilaminado (pouch): bolsa triilaminada impresa de poliéster metalizado y polietileno cristal como envase primario sin estuche de cartulina como envase secundario. Presentación por 400, 800 y 1000g.

#### 4.12 Presentación;

|   |                     |
|---|---------------------|
| Big Bag palletizado sobre Pallet tipo Arlog C de madera tratada |                     |
| Unidades por pallet   | 1                   |
| Altura del pallet   | Variable según peso |
| Numero de niveles   | 1                   |
| Peso neto del pallet completo                                   | Entre 500 y 1200 Kg |

|                 |                                       |   |
|-----------------|---------------------------------------|---|
| Bolsas por 25kg | Pallet tipo Arlog C de madera tratada | Palletón (220 x 100 cm) de madera tratada |
|-----------------|---------------------------------------|---|

|   |                                      |                  |
|---|--------------------------------------|------------------|
|  |                                      | Código:EP.001    |
|   |                                      | Versión: 10      |
| ESPECIFICACION<br>TÉCNICA   | LECHE ENTERA EN POLVO<br>INSTANTÁNEA | Fecha 21/05/2020 |
|   |                                      | Páginas: 8/10    |

|                               |           |          |
|-------------------------------|-----------|----------|
| Unidades por pallet           | 40        | 56       |
| Altura del pallet             | 200 cm    | 125 cm   |
| Numero de niveles             | 10 máximo | 7 máximo |
| Peso neto del pallet completo | 1000 Kg   | 1400Kg   |


|  |        |        |        |
|--|--------|--------|--------|
| <p><b>Envase primario:</b> bolsa bilaminada de poliéster metalizado y polietileno cristal sin impresión.</p> <p><b>Envase secundario:</b> estuche de cartulina impresa con arte característica de la marca</p> <p><b>Envase terciario:</b> cajas de cartón corrugado impreso con arte característica de la marca.</p> <p><b>Palletizado:</b> Pallet tipo Arlog C de madera tratada</p> |        |        |        |
| Peso neto  | 500 g  | 800 g  | 1000 g |
| Unidades por pallet  | 1152   | 640    | 640    |
| Altura del pallet  | 195 cm | 200 cm | 200 cm |
| Numero de niveles  | 8      | 8      | 8      |
| Cantidad de Cajas  | 48     | 64     | 64     |
| Cantidad de unidades por cajas   | 24     | 10     | 10     |
| Peso neto del pallet completo  | 576 Kg | 512 Kg | 640 Kg |

Se declaran los formatos de palletizado según programas disponibles en robot palletizador. Dichos formatos pueden adaptarse a la medida de lo solicitado por el cliente en forma manual

#### 4.13 Referencias Legales:

- Código Alimentario Argentino Cap. I. Disposiciones Generales arts. 1 y 2
- Código Alimentario Argentino Cap. IV Utensilios, Recipientes, Envases, Aparatos y Accesorios, art. del 184 al 219
- Código Alimentario Argentino Cap. V Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos art. del 220 al 246
- Código Alimentario Argentino Cap. VIII Alimentos Lácteos art. del 553 al art 556 cuatro inclusive.



|   |                                      |                  |
|---|--------------------------------------|------------------|
|  |                                      | Código:EP.001    |
|   |                                      | Versión: 10      |
| ESPECIFICACION<br>TÉCNICA   | LECHE ENTERA EN POLVO<br>INSTANTÁNEA | Fecha:21/05/2020 |
|   |                                      | Páginas: 9/10    |


- Código Alimentario Argentino Cap. VIII Alimentos Lacteos. Resolución GMC N° 080/94 Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad de Leche Fluida a Granel de Uso Industrial.
- Código Alimentario Argentino Cap. VIII Alimentos Lacteos art. 567-567 bis- y 570.
- Código Alimentario Argentino Cap. VIII Alimentos Lacteos. Resolución GMC N° 082/93 Reglamento Técnico Mercosur para la fijación de Identidad y Calidad de Leche en Polvo.
- Código Alimentario Argentino Cap. XVII Alimentos de Régimen o Dietéticos art. del 1339 al 1346 inclusive.
- Código Alimentario Argentino Cap. XVII Alimentos de Régimen o Dietéticos art. del 1339 al 1346 inclusive.
- Código Alimentario Argentino Cap. XVII Alimentos de Régimen o Dietéticos art. 1350-1351-1363-1364-1368-1369-1383-1383bis-1387.
- Código Alimentario Argentino Cap. XVIII Aditivos Alimentarios art. del 1391 al 1396 inclusive, incluyendo Resolución GMC N° 105/94
- Código Alimentario Argentino Cap. XVIII Aditivos Alimentarios art. 1397
- Código Alimentario Argentino Cap. XX Metodología Analítica Oficial art. del 1413 al 1414.

## 5. DOCUMENTOS INTERNOS Y REGISTROS ASOCIADOS:

- MSDS.001 Hoja de Seguridad Producto Leche en polvo
- Especificaciones de clientes aprobadas por Lacteos La Ramada SA
- Listado de RNPA's gestionados por Lacteos La Ramada SA (ubicado en: \\192.168.3.12\politica de gestión integrada\RNPA)

## 6. REVISIÓN HISTÓRICA

| Persona          | Fecha      | Revisión | Motivos   |
|------------------|------------|----------|---|
| Ma.Laura Pacheco | 23/12/13   | 00       | Elaboración nuevo documento                                       |
| Ma.Laura Pacheco | 19/05/14   | 01       | Corrección punto 4.6 y 4.7  |
| Ma.Laura Pacheco | 30/09/2015 | 02       | Adecuación de idioma e inclusión de la presentación del producto. |

|   |                                      |                  |
|---|--------------------------------------|------------------|
|  |                                      | Código:EP.001    |
|   |                                      | Versión: 10      |
| ESPECIFICACION<br>TÉCNICA   | LECHE ENTERA EN POLVO<br>INSTANTÁNEA | Fecha 21/05/2020 |
|   |                                      | Páginas: 10/10   |

|                  |            |    |   |
|------------------|------------|----|---|
| Ma.Laura Pacheco | 21/09/2016 | 03 | Unificación especificaciones.<br>Recodificación<br>Inclusión de tabla alérgenos   |
| Augusto Labath   | 20/01/2017 | 04 | Revisión general<br>Modificación punto 4.3  |
| Ma.Laura Pacheco | 08/05/2017 | 05 | Revisión general<br>Modificación puntos 1-2-4<br>Inclusión de Referencia Legales  |
| Ma.Laura Pacheco | 15/11/2017 | 06 | Modificación puntos 4.2 y agregado de punto<br>4.5 contaminantes físicos  |
| Augusto Labath   | 21/10/2018 | 07 | Modificación puntos 4.12 y agregado de<br>certificaciones religiosas al punto 4.1   |
| Augusto Labath   | 29/10/2018 | 08 | Actualización de las direcciones de red.<br>Actualización Packaging<br>Incorporación de frecuencia de análisis para<br>contaminantes químicos y microbiología fuera<br>de CAA |
| Augusto Labath   | 30/10/2019 | 09 | Revisión integral.  |
| Augusto Labath   | 01/05/2020 | 10 | Actualización de tenores proteicos<br>Modificación de frecuencia de análisis para<br>gliadinas<br>Agregado de nuevo formato de packaging y<br>palletizado                     |