

 INTERNATIONAL INGREDIENT CORPORATION	150 Larkin Williams Industrial Court • Fenton, Missouri 63026 (636) 343 – 4111 • www.iicag.com	
	Especificación de producto	
	Milk Chocolate Product	
	Edición 5E	24 de mayo de 2024

Descripción del producto

Milk Chocolate Product es un ingrediente uniforme de alta calidad que contiene chocolate real de las industrias de chocolate, dulces y alimentos. Milk Chocolate Product sirve como un reemplazo económico para el suero de leche en polvo y tiene un alto valor energético comparado con el suero de leche. Milk Chocolate Product está formulado para proporcionar un producto uniforme, consistente en la dulzura y en la naturaleza, sabor, apariencia, aroma y tamaño de partícula del chocolate.

Uso

Milk Chocolate Product es un excelente ingrediente para mejorar la calidad nutritiva y la palatabilidad de las fórmulas iniciadoras para cerdos y becerros y de otros piensos. Milk Chocolate Product puede reemplazar al suero de leche en polvo y los sabores artificiales en la tasa de inclusión típica del 5 al 15%.

Análisis del producto

	Análisis garantizado	Valor normal	Método
Físico			
Apariencia	Polvo marrón chocolate con gránulos multicolores	NC	Organoléptico
Químico			
**Proteína cruda	11.0% mín.	12.0%	AOAC 954.01
**Grasa cruda	5.5% mín.	6.5%	AOAC 954.02
**Fibra cruda	2.5% máx.	1.5%	AOAC 962.09
Lactosa	*****	20.0%	AOAC 980.13
Total de azúcar	*****	60.0%	AOAC 980.13
Cenizas	*****	3.5%	AOAC 930.30
Sal	*****	1.5%	ASTM DS12
Humedad	*****	5.0%	AOAC 927.05
Energía metabolizable (calculada)	*****	3925 kcal/kg	Atwater
Energía metabolizable (calculada)	*****	1780 kcal/lb	Atwater

** Indica los análisis que están incluidos en el certificado de análisis (CoA)

Declaración de ingredientes

Leche con chocolate en polvo (por AAFCO 54.28), Subproducto de azúcar (por AAFCO 60.35)

País de origen

Milk Chocolate Product se fabrica a partir de materias procedentes de Estados Unidos.

Sustituye toda la documentación anterior de normas de producto. La información incluida en este documento es correcta a nuestro leal saber y entender. Las recomendaciones o sugerencias incluidas en este boletín se realizan sin ninguna garantía ni declaración con respecto a los resultados. Sugerimos que evalúe estas recomendaciones y sugerencias en su propio laboratorio antes del uso. Nuestra responsabilidad por reclamos que surjan del incumplimiento de la garantía, la negligencia o de algún otro modo se limita al precio de compra del material.

 INTERNATIONAL INGREDIENT CORPORATION	150 Larkin Williams Industrial Court • Fenton, Missouri 63026 (636) 343 – 4111 • www.iicag.com	
	Especificación de producto	
	Milk Chocolate Product	
	Edición 5E	24 de mayo de 2024

Perfil nutricional

Aminoácidos esenciales	Valor normal en %	% de aminoácidos digestibles
Arginina	0.83	0.72
Cisteína	0.14	0.11
Histidina	0.42	0.36
Isoleucina	0.56	0.47
Leucina	1.02	0.91
Lisina	1.10	0.99
Metionina	0.22	0.20
Fenilalanina	0.65	0.57
Treonina	0.55	0.45
Triptófano	0.19	0.15
Tirosina	0.30	0.24
Valina	0.66	0.55
Minerales	Valor normal	
Calcio	0.30%	
Fósforo	0.30%	
Magnesio	0.14%	
Potasio	0.80%	
Sodio	0.80%	
Cloruro	0.90%	
Manganeso	12ppm	
Zinc	27ppm	
Cobre	10ppm	
Ácidos grasos	Valor normal (como % de ácidos grasos)	
C6:0 Caproico	0.12	
C8:0 Caprílico	0.65	
C10:0 Cáprico	0.89	
C12:0 Láurico	11.90	
C14:0 Mirístico	5.66	
C16:0 Palmítico	25.60	
C18:0 Oleico	20.70	
C18:1 Linoleico	25.20	
C18:2 Linolénico	5.63	
C18:3 Araquídico	0.37	
C20:0 Butírico	0.18	
Otros	3.00	

Sustituye toda la documentación anterior de normas de producto. La información incluida en este documento es correcta a nuestro leal saber y entender. Las recomendaciones o sugerencias incluidas en este boletín se realizan sin ninguna garantía ni declaración con respecto a los resultados. Sugerimos que evalúe estas recomendaciones y sugerencias en su propio laboratorio antes del uso. Nuestra responsabilidad por reclamos que surjan del incumplimiento de la garantía, la negligencia o de algún otro modo se limita al precio de compra del material.

 INTERNATIONAL INGREDIENT CORPORATION	150 Larkin Williams Industrial Court • Fenton, Missouri 63026 (636) 343 – 4111 • www.iicag.com	
	Especificación de producto	
	Milk Chocolate Product	
	Edición 5E	24 de mayo de 2024

Fabricación

Milk Chocolate Product se fabrica de acuerdo con las normas de alimentos para animales de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de Estados Unidos y el Sistema de Gestión de la Calidad de IIC.

Estado OGM

IIC no hace ninguna declaración relativa al estado de organismo genéticamente modificado (OGM) del Milk Chocolate Product.

Envasado

Milk Chocolate Product está disponible en:

- Bolsas de papel multipared con forro de polietileno de 50 lb
- Bolsas de papel multipared con forro de polietileno de 25 kg
- Sacos y a granel

Almacenamiento y período de caducidad

La duración del Milk Chocolate Product es de 12 meses desde la fecha de fabricación. Esta fecha se puede modificar de acuerdo con el país y los requisitos del cliente. Para obtener la duración máxima, se deben seguir las siguientes pautas de almacenamiento:

- Mantener la integridad del envase del producto
- Almacenar en estibas de madera, elevado del piso y sin contacto con las paredes o techos
- Almacenar en una zona sin olores fuertes ni desagradables
- Almacenar el producto en una temperatura promedio por debajo de los 70 °F/21 °C y con humedad relativa por debajo del 65%

Sustituye toda la documentación anterior de normas de producto. La información incluida en este documento es correcta a nuestro leal saber y entender. Las recomendaciones o sugerencias incluidas en este boletín se realizan sin ninguna garantía ni declaración con respecto a los resultados. Sugerimos que evalúe estas recomendaciones y sugerencias en su propio laboratorio antes del uso. Nuestra responsabilidad por reclamos que surjan del incumplimiento de la garantía, la negligencia o de algún otro modo se limita al precio de compra del material.