

## ANEXO II

### COMPOSICIÓN DE LA LECHE CRUDA UTILIZADA PARA EL CÁLCULO DE LOS COEFICIENTES:

A los efectos de determinar la composición de la materia prima utilizada para la definición de los coeficientes definidos en el Artículo 1° de la presente medida se adopta como convención la composición media anual ponderada del total de la leche cruda informada a través del SIGLeA para el período comprendido entre el 1 de mayo de 2016 y el 30 de abril de 2017. De esta forma, como se desprende en la tabla presentada a continuación, el contenido medio anual ponderado de materia grasa y proteínas alcanza los TRES CON CINCUENTA Y UN GRAMOS POR CADA CIENTO MILILÍTROS (3,51 g/100 ml) de leche cruda y TRES CON DIECINUEVE GRAMOS POR CADA CIENTO MILILÍTROS (3,19 g/100 ml) de leche cruda, respectivamente. Mientras que el contenido de lactosa y sales totales se estimó en CUATRO CON OCHENTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIENTO MILILÍTROS (4,85 g/100 ml) de leche cruda y CERO CON SETENTA Y SIETE GRAMOS POR CADA CIENTO MILILÍTROS (0,77 g/100 ml) de leche cruda, respectivamente.

COMPOSICIÓN DE LA MATERIA PRIMA		PROMEDIO ANUAL PONDERADO 2016/2017
SIGLeA	GRASA	3,51%
	PROTEÍNA	3,19%
CONVENCIÓN	LACTOSA	4,85%
	SALES	0,77%
SOLIDOS TOTALES		12,32%
SOLIDOS TOTALES NO GRASOS		8,81%

### PARÁMETROS DE CÁLCULO DEFINIDOS PARA CADA COEFICIENTE:

Leches refrigeradas / Leches no refrigeradas

PROMEDIO: Se conviene una composición de DOS CON CUARENTA GRAMOS POR CADA

CIEN MILILÍTROS (2,40 g/ 100 ml) de materia grasa, CUATRO CON OCHENTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (4,85 g/ 100 ml) de lactosa, CERO CON SETENTA Y SIETE GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (0,77 g/ 100 ml) de sales y DOS CON NOVENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (2,90 g/ 100 g) de proteínas. Esto está basado en la participación promedio de mercado SESENTA POR CIENTO (60%) leche refrigerada y no refrigerada entera y CUARENTA POR CIENTO (40%) descremada y semidescremada.

MÍNIMO: Se conviene que esta leche contiene TRES GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (3 g/100 ml) de materia grasa y TRES CON DIECINUEVE GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (3,19 g/100 ml) de proteínas.

MÁXIMO: Se conviene que esta leche contiene UNO CON CINCUENTA GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (1,50 g/100 ml) de materia grasa y DOS CON NOVENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (2,90 g/100 g) de proteínas.

#### Leches chocolatadas o saborizadas

PROMEDIO: Se conviene que el OCHENTA Y CINCO POR CIENTO (85%) de la materia prima es leche que responde a la composición de DOS CON CUARENTA GRAMOS POR CADA CIEN MILIGRAMOS (2,40 g/100 ml) de materia grasa, CUATRO CON OCHENTA Y CONCO GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (4,85 g/100 ml) de lactosa, CERO CON SETENTA Y SIETE GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS 0,77 g/100 ml) de sales y DOS CON NOVENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (2,90 g/100 g) de proteínas. El QUINCE POR CIENTO (15%) restante de los ingredientes son de origen no lácteo.

MÍNIMO: Se conviene que el OCHENTA Y CINCO (85%) de la materia prima es leche que responde a la composición de TRES GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (3 g/100 ml) de materia grasa, CUATRO CON OCHENTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIEN

MILILÍTROS (4,85 g/100 ml) de lactosa, CERO CON SETENTA Y SIETA GRAMOS POR CADA CIENTO MILILÍTROS (0,77 g/100 ml) de sales y TRES CON DIECINUEVE GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (3,19 g/100 g) de proteínas. El QUINCE POR CIENTO (15%) restante de los ingredientes son de origen no lácteo.

MÁXIMO: Se conviene que el OCHENTA Y CINCO POR CIENTO (85%) de la materia prima es leche que responde a la composición de UNO CON CINCUENTA GRAMOS POR CADA CIENTO MILILÍTROS (1,50 g/100 ml) de materia grasa, CUATRO CON OCHENTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIENTO MILILÍTROS (4,85 g/100 ml) de lactosa, CERO CON SETENTA Y SIETE GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (0,77 g/100 ml) de sales y DOS CON NOVENTA GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (2,90 g/100 g) de proteínas. El QUINCE POR CIENTO (15%) restante de los ingredientes son de origen no lácteo.

#### Leche en polvo entera y semidescremada

PROMEDIO: Se conviene que la leche en polvo contiene VEINTISÉIS GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (26 g/100 g) de materia grasa, TREINTA Y CUATRO GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (34 g/100 g) de proteína en el extracto seco no graso y una humedad de TRES CON TREINTA GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (3,30 g/100 g).

MÍNIMO: Se conviene que la leche en polvo contiene VEINTISÉIS GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (26 g/100 g) de materia grasa, TREINTA Y CUATRO GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (34 g/100 g) de proteína en el extracto seco no graso y una humedad de CINCO GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (5 g/100 g).

MÁXIMO: Se conviene que la leche en polvo contiene VEINTISÉIS GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (26g/100 g) de materia grasa, TREINTA Y CUATRO GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (34 g/100 g) de proteína en el extracto seco no graso y una humedad de DOS GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (2 g/100 g).

#### Leche en polvo descremada

PROMEDIO: Se conviene que la leche en polvo descremada contiene UNO CON CINCUENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (1,50 g/100 g) de materia grasa, TREINTA Y CUATRO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (34 g/100 g) de proteína en el extracto seco no graso y una humedad de TRES CON TREINTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (3,30 g/100 g).

MÍNIMO: Se conviene que la leche en polvo descremada contiene UNO CON CINCUENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (1,50 g/100 g) de materia grasa, TREINTA Y CUATRO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (34 g/100 g) de proteína en el extracto seco no graso y una humedad de CINCO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (5 g/100 g).

MÁXIMO: Se conviene que la leche en polvo descremada contiene UNO CON CINCUENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (1,50 g/100 g) de materia grasa, TREINTA Y CUATRO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (34 g/100 g) de proteína en el extracto seco no graso y una humedad de DOS GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (2 g/100 g).

#### Leche evaporada y condensada

PROMEDIO: Se conviene utilizar la composición de la leche condensada para la estimación del promedio dado que el principal producto elaborado dentro de esta familia. Ésta contiene VEINTISIETE GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (27 g/100 g) de sólidos lácteos, SIETE CON TREINTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (7,30 g/100 g) de materia grasa láctea y SIETE CON VEINTE GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (7,20 g/ 100 g) de proteínas. El contenido de agua final es de TREINTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (30 g/100 g).

MÍNIMO: Se conviene que la leche evaporada contiene VEINTICINCO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (25 g/100 g) de sólidos lácteos, SIETE CON OCHENTA GRAMOS POR

CADA CIEN GRAMOS (7,80 g/100 g) de materia grasa láctea y SIETE CON CINCUENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (7,50 g/100 g) de proteínas.

MÁXIMO: Se convienen los mismos parámetros considerados para el cálculo del coeficiente promedio.

Quesos de muy alta humedad (pasta muy blanda)

PROMEDIO: Se conviene que para la elaboración de este producto se utiliza leche SIGLeA y crema de leche con CUARENTA GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (40 g/100 ml) de materia grasa. El queso contiene SETENTA Y DOS GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (72 g/100 g) de humedad y SESENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (60 g/100 g) de materia grasa en extracto seco. El coeficiente establecido no considera la leche necesaria para elaborar la crema incorporada.

MÍNIMO: Se considera el caso de un queso, elaborado a partir de leche SIGLeA y crema de leche con CUARENTA GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (40 g/100 ml) de materia grasa, que contiene CINCUENTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (55 gramos/100 g) de humedad y OCHENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (80 g/100 g) de materia grasa en extracto seco. El coeficiente establecido no considera la leche necesaria para elaborar la crema incorporada.

MÁXIMO: Se conviene el caso de un queso elaborado solamente a partir de leche SIGLeA con DIEZ GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (10 g/100 g) de materia grasa en extracto seco y OCHENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (80 g/100 g) de humedad.

Quesos de alta humedad (pasta blanda)

PROMEDIO: Se conviene que, para la elaboración de este producto, se utiliza leche SIGLeA considerando que el OCHENTA POR CIENTO (80%) de las proteínas son caseínas. La composición del queso es de CINCUENTA Y TRES CON CINCUENTA GRAMOS POR CADA

CIEN GRAMOS (53,50 g/100 g) de humedad, UNO CON DIEZ GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (1,10 g/100 g) de sal y CINCUENTA CON NOVENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (50,90 g/100 g) de materia grasa en el extracto seco. El coeficiente equivale a un rendimiento quesero de TRECE CON CUARENTA KILOGRAMOS POR CADA CIEN KILOGRAMOS (13,40 kg 100 kg) de leche puesta en tina.

MÍNIMO: Se conviene que, para la elaboración de este producto, se utiliza leche SIGLeA considerando que el OCHENTA POR CIENTO (80%) de las proteínas son caseínas. La composición del queso es de CINCUENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (55 g/100 g) de humedad, UNO CON DIEZ GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (1,10 g/100 g) de sal y CUARENTA Y NUEVE CON NOVENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (49,90 g/100 g) de materia grasa en el extracto seco. El coeficiente equivale a un rendimiento quesero de CATORCE CON DIEZ KILOGRAMOS POR CADA CIEN KILOGRAMOS (14,10 kg/100 kg) de leche puesta en tina.

MÁXIMO: Se conviene que, para la elaboración de este producto, se utiliza leche SIGLeA considerando que el OCHENTA POR CIENTO (80%) de las proteínas son caseínas. La composición del queso es de CINCUENTA Y DOS GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (52 g/100 g) de humedad, UNO CON DIEZ GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (1,10 g/100 g) de sal y CINCUENTA Y UNO CON VEINTE GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (51,20 g/100 g) de materia grasa en el extracto seco. El coeficiente equivale a un rendimiento quesero de DOCE CON NOVENTA KILOGRAMOS POR CADA CIEN KILOGRAMOS (12,90 kg/100 kg) de leche puesta en tina.

#### Quesos de mediana humedad (pasta semidura)

PROMEDIO: Se conviene que, para la elaboración de este producto, se utiliza leche SIGLeA considerando que el OCHENTA POR CIENTO (80%) de las proteínas son caseínas, estandarizada a TRES CON VEINTE GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (3,20 g/100

ml) de materia grasa, TRES CON DIECINUEVE GRAMOS POR CADA CIENTO MILILÍTROS (3,19 g/100 ml) de proteína, CERO CON SETENTA Y SIETE GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (0,77 g/100 g) de cenizas y CUATRO CON OCHENTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (4,85 g/100 g) de lactosa. La composición del queso es de CUARENTA Y DOS GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (42 g/100 g) de humedad, UNO CON CUARENTA GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (1,40 g/100 g) de sal y CINCUENTA CON TREINTA GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (50,30 g/100 g) de materia grasa en el extracto seco. El coeficiente equivale a un rendimiento quesero de NUEVE CON NOVENTA KILOGRAMOS POR CADA CIENTO KILOGRAMOS (9,90 kg/100 kg) de leche puesta en tina.

MÍNIMO: Se conviene que, para la elaboración de este producto, se utiliza leche SIGLeA considerando que el OCHENTA POR CIENTO (80%) de las proteínas son caseínas, estandarizada a DOS CON NOVENTA GRAMOS POR CADA CIENTO MILILÍTROS (2,90 g/100 ml) de materia grasa, TRES CON DIECINUEVE GRAMOS POR CADA CIENTO MILILÍTROS (3,19 g/100 ml) de proteína, CERO CON SETENTA Y SIETE GRAMOS POR CADA CIENTO MILILÍTROS (0,77 g/100 ml) de cenizas y CUATRO CON OCHENTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIENTO MILILÍTROS (4,85 g/100 ml) de lactosa. La composición del queso es de CUARENTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (45 g/100 g) de humedad, UNO CON CUARENTA GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (1,40 g/100 g) de sal y CUARENTA Y SIETE CON SESENTA GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (47,60 g/100 g) de materia grasa en el extracto seco. El coeficiente calculado equivale a un rendimiento quesero de DEZ KILOGRAMOS POR CADA CIENTO KILOGRAMOS (10 kg/100 kg) de leche puesta en tina.

MÁXIMO: Se conviene que, para la elaboración de este producto, se utiliza leche SIGLeA considerando que el OCHENTA POR CIENTO (80%) de las proteínas son caseínas, estandarizada a DOS CON CUARENTA GRAMOS POR CADA CIENTO MILILITROS (2,40 g/100 ml) de materia grasa, TRES CON DIECINUEVE GRAMOS POR CADA CIENTO MILILÍTROS

(3,19 g/100 ml) de proteína, CERO CON SETENTA Y SIETE GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (0,77 g/100 g) de cenizas y CUATRO CON OCHENTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (4,85 g/100 g) de lactosa. La composición del queso es de CUARENTA Y CUATRO GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (44 g/100 g) de humedad, UNO CON CUARENTA GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (1,40 g/100 g) de sal y CUARENTA Y TRES CON CINCUENTA GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (43,50 g/100 g) de materia grasa en el extracto seco. El coeficiente equivale a un rendimiento quesero de OCHO CON NOVENTA KILOGRAMOS POR CADA CIENTO KILOGRAMOS (8,90 kg/100 kg) de leche puesta en tina.

#### Quesos de baja humedad (pasta dura)

PROMEDIO: Se conviene que, para la elaboración de este producto, se utiliza leche SIGLeA considerando que el OCHENTA POR CIENTO (80%) de las proteínas son caseínas, estandarizada a DOS CON TREINTA MILIGRAMOS POR CADA CIENTO MILILÍTROS (2,30 g/100 ml) de materia grasa, TRES CON DIECINUEVE GRAMOS POR CADA CIENTO MILILÍTROS (3,19 g/100 ml) de proteína, CERO CON SETENTA Y SIETE GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (0,77 g/100 g) de cenizas y CUATRO CON OCHENTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (4,85 g/100 g) de lactosa. La composición del queso es de TREINTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (35 g/100 g) de humedad, DOS CON VEINTE GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (2,20 g/100 g) de sal y CUARENTA Y DOS CON SESENTA GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (42,60 g/100 g) de materia grasa en el extracto seco. El coeficiente equivale a un rendimiento quesero de SIETE CON CINCUENTA KILOGRAMOS POR CADA CIENTO KILOGRAMOS (7,50 kg/100 kg) de leche puesta en tina.

MÍNIMO: Se conviene que, para la elaboración de este producto, se utiliza leche SIGLeA considerando que el OCHENTA POR CIENTO (80%) de las proteínas son caseínas,

estandarizada a TRES GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (3 g/100 ml) de materia grasa, TRES CON DIECINUEVE GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (3,19 g/100 ml) de proteína, CERO CON SETENTA Y SIETE GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (0,77 g/100 g) de cenizas y CUATRO CON OCHENTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (4,85 g/100 g) de lactosa. La composición del queso es de CUARENTA Y DOS GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (42 g/100 g) de humedad, UNO CON CUARENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (1,40 g/100 g) de sal y CINCUENTA CON TREINTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (50,30 g/100 g) de materia grasa en el extracto seco. El coeficiente equivale a un rendimiento quesero de NUEVE CON NOVENTA KILOGRAMOS POR CADA CIEN KILOGRAMOS (9,90 kg/100 kg) de leche puesta en tina.

MÁXIMO: Se conviene que, para la elaboración de este producto, se utiliza leche SIGLeA considerando que el OCHENTA POR CIENTO (80%) de las proteínas son caseínas, estandarizada a DOS CON VEINTE GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (2,20 g/100 ml) de materia grasa, TRES CON DIECINUEVE GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (3,19 g/100 ml) de proteína, CERO CON SETENTA Y SIETE GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (0,77 g/100 g) de cenizas y CUATRO CON OCHENTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (4,85 g/100 g) de lactosa. La composición del queso es de TREINTA Y DOS GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (32 g/100 g) de humedad, DOS CON VEINTE GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (2,20 g/100 g) de sal y CUARENTA Y UNO CON SETENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (41,70 g/100 g) de materia grasa en el extracto seco. El coeficiente equivale a un rendimiento quesero de SIETE KILOGRAMOS POR CADA CIEN KILOGRAMOS (7 kg/100 kg) de leche puesta en tina.

#### Yogures y otras leches fermentadas

PROMEDIO: Se conviene que las leches fermentadas contienen DOS CON TREINTA Y SIETE GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (2,37 g /100 g) de materia grasa, basado en

una relación de SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%) de leches fermentadas enteras y un VEINTICINCO POR CIENTO (25 %) de descremadas presentes en el mercado. El OCHENTA Y CINCO POR CIENTO (85 %) del producto es base láctea y el resto es de origen no lácteo

MÍNIMO: Se conviene un porcentaje de variación debido a diferencias en formulación del DIEZ POR CIENTO (10%) por debajo del valor promedio.

MÁXIMO: Se conviene un porcentaje de variación debido a diferencias en formulación del DIEZ POR CIENTO (10%) por encima del valor promedio.

#### Dulce de Leche

PROMEDIO: Se conviene que el dulce de leche contiene TREINTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (30 g/100 g) de humedad y un TREINTA POR CIENTO (30%) de azúcares respecto al volumen de leche utilizado.

MÍNIMO: Se conviene un porcentaje de variación debido a diferencias en formulación del DIEZ POR CIENTO (10%) por debajo del valor promedio.

MÁXIMO: Se conviene un porcentaje de variación debido a diferencias en formulación del DIEZ POR CIENTO (10%) por encima del valor promedio.

#### Postres lácteos y flanes

PROMEDIO: Se conviene que los flanes y postres lácteos están elaborados con un CINCUENTA Y UN POR CIENTO (51%) de leche SIGLeA como base láctea y TREINTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (35 g/100 g) de humedad.

MÍNIMO: Se conviene un porcentaje de variación debido a diferencias en formulación del DIEZ POR CIENTO (10%) por debajo del valor promedio.

MÁXIMO: Se conviene un porcentaje de variación debido a diferencias en formulación del

DIEZ POR CIENTO (10%) por encima del valor promedio.

#### Caseína y caseinatos

PROMEDIO: Se conviene con una composición de DOS GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (2 g/100 g) de materia grasa, NOVENTA GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (90 g/100 g) de proteína en base seca y DIEZ GRAMOS POR CADA CIENTO GRAMOS (10 g/100 g) de humedad.

MÍNIMO: Se conviene un porcentaje de variación debido a diferencias en formulación del DIEZ POR CIENTO (10%) por debajo del valor promedio.

MÁXIMO: Se conviene un porcentaje de variación debido a diferencias en formulación del DIEZ POR CIENTO (10%) por encima del valor promedio.

#### Helados

PROMEDIO: Se conviene una fórmula con NUEVE POR CIENTO (9%) de materia grasa láctea, VEINTIDÓS POR CIENTO (22%) de sólidos lácteos y CUARENTA POR CIENTO (40%) de sólidos totales.

MÍNIMO: Se conviene una fórmula a partir de leche en polvo y crema, sin utilizar leche fluida.

MÁXIMO: Se conviene una fórmula con SEIS POR CIENTO (6%) de materia grasa láctea, DIECIOCHO POR CIENTO (18%) de sólidos lácteos y TREINTA Y SEIS POR CIENTO (36%) de sólidos totales.

#### Otros quesos / Crema / Manteca / Otros productos grasos lácteos / Suero en polvo / Productos concentrados de suero

PROMEDIO/MÍNIMO/MÁXIMO: Se conviene que, dado que estas familias de productos son subproductos de la elaboración de algún otro producto ya considerado, los coeficientes promedios, mínimos y máximos de éstos tienen valor CERO (0) en todos los casos, lo que

significa que los litros de leche SIGLeA necesarios para elaborar UN (1) litro o kilogramo de cada uno de estos productos producto ya fue computado con anterioridad.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional  
2018 - Año del Centenario de la Reforma Universitaria

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Anexo**

**Número:**

**Referencia:** EX-2018-31237108--APN-DGD#MA

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 12 pagina/s.