

HH

	Los derechos de propiedad intelectual de éste documento pertenecen a Nestlé S.A., Vevey, Suiza. No debe copiarse o mostrarse a terceros sin previa autorización. Especificación de Compra Materia Prima	100003612404
		Válido a partir de: 2012.05.22 Válido hasta:
Leche Vaca Descremada Polvo Alto Tratamiento Térmico Estado: Aprobada		

Motivo de la revisión	Modificado: identificación y Descripción General para incluir Vaca Calidad Requerimientos Intención de Uso Antibiótico Requerimientos Comentarios en Requerimientos Microbiológicos para agregar método ISO relevante Orden en los Requerimientos de Packaging Condiciones de Almacenamiento Agregado: Composición Proteínas Crudas Nitrógeno Proteico de Suero - Índice de Solubilidad - se agrega comentarios Partículas quemadas Material extraño Impurezas Melamina Acido Cianurico Aflatoxina comentarios Eliminado Requerimientos de Certificación Test de limpieza Radioactividad Pesticidas Cloranfenicol Etiquetado
------------------------------	--

DESCRIPCIÓN GENERAL

Leche en polvo descremada, secada por atomización, debe ser derivada de leche de vaca.

REQUISITOS GENERALES

Calidad

La materia prima deberá cumplir con la legislación y regulaciones aplicables en el país de destino, o en su caso el Codex según sus propias necesidades, los más estrictos de los tres deberán ser aplicados.

Calidad	Grado Alimentario La materia prima no debe contener ninguna sustancia, materia o agente biológico en una cantidad tal que pueda representar un riesgo para la salud del consumidor.
----------------	--

USO PREVISTO

Impreso en: 2017.11.24	Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1.234.567,890	Página 1 de 4 Páginas
------------------------	--	--------------------------

	Los derechos de propiedad intelectual de éste documento pertenecen a Nestlé S.A., Vevey, Suiza. No debe copiarse o mostrarse a terceros sin previa autorización. Especificación de Compra Materia Prima	100003612404
		Válido a partir de: 2012.05.22 Válido hasta:
Leche Vaca Descremada Polvo Alto Tratamiento Térmico Estado: Aprobada		

Proceso relevante	Utilizado en productos sometidos a tratamiento térmico suficiente para destruir los patógenos Utilizado en productos de confitería	
-------------------	---	--

COMPOSICIÓN

Componente
Leche desnatada en polvo

REQUISITOS SENSORIALES

Apariencia sin preparación	Ausencia de grumos, con excepción de aquellos que se disuelven fácilmente
Color sin preparación	Color blanco, sin partículas quemadas
Sabor	Debe ser puro, es decir, ni sebo, ni rancio, ni a caramelizado y no debe tener otras desviaciones anormales de gusto. El sabor también debe ser controlado en una reconstitución al 10%.

REQUISITOS FÍSICOS Y QUÍMICOS

En adición a los límites establecidos por la legislación local o Codex Alimentarius, Nestlé ha determinado límites específicos para sus propias necesidades. Estos requisitos están listados abajo según corresponda.

Quantitativo

Parámetro	Mínimo	Máximo	Objetivo	Comentarios
Humedad		4 g/100 g		Método estufa
Acidez		0,15 %(m)		ADPI, como ácido láctico
Proteínas	34 g/100 g			Nitrogeno Total x6.38, sobre sólidos no grasos
Nitrógeno de las proteínas del suero, no desnaturalizadas		1,50 mg/g		WPNI de acuerdo a ADPI
Contenido en grasa		1,25 g/100 g		
Índice de solubilidad		2 ml		ADPI

Qualitativo

Parámetro	Comentarios
Materia extraña	Libre de partículas extrañas
Impurezas	libre de impurezas
Partículas carbonizadas	Max. disco B (partículas quemadas ADPI en 25 g)

	Los derechos de propiedad intelectual de éste documento pertenecen a Nestlé S.A., Vevey, Suiza. No debe copiarse o mostrarse a terceros sin previa autorización. Especificación de Compra Materia Prima	100003612404
		Válido a partir de: 2012.05.22 Válido hasta:
Leche Vaca Descremada Polvo Alto Tratamiento Termico Estado: Aprobada		

ADITIVOS

En adición a los límites establecidos por la legislación local o Codex Alimentarius, Nestlé ha determinado límites específicos para sus propias necesidades. Estos requisitos están listados abajo según corresponda.

Parámetro	Mínimo	Máximo	Requisito	Comentarios
Aditivos			Ausente	

CONTAMINANTES

En adición a los límites establecidos por la legislación local o Codex Alimentarius, Nestlé ha determinado límites específicos para sus propias necesidades. Estos requisitos están listados abajo según corresponda.

Parámetro	Máximo	Requisito	Comentarios
Antibióticos			MRLs (límite máximo residuo) de acuerdo a regulación, o no detectable por método de referencia para antibióticos no autorizados.
Acido Cianúrico	2,5 mg/kg		
Melamina	2,5 mg/kg		
Aflatoxina M1	4 µg/kg		El límite indicado es basado sobre normas Codex para leche líquida. Legislación local, la cual puede ser más estricta, tiene que ser respetada.

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

La expresión de los criterios de calidad microbiológica están basados en la recomendación de la Comisión Internacional de Especificación microbiológica de alimentos (The International Commission on Microbiological Specification for Foods), donde:

n = número de muestras

c = Número máximo de muestras superior o igual a m y inferior a M

m = Límite microbiológico que:


- en un plan de dos clases, separa calidad buena y defectiva
- en un plan de 3 clases, separa calidad buena y marginal.

M = Límite microbiológico que:

- en un plan de 3 clases, separa calidad marginal y defectiva;
- en un plan de 2 clases M puede asimilarse a m.

Contaminant Microorganisms

Parámetro	n	c	m	M	Comentarios
Microorganismos aerobios mesófilos	2	0	3.000 /g		ISO 4833
Enterobacteriaceas	2	0	10 /g		ISO 21528
Saimonela	10	0	0/25 g		ISO 6579 Max. pool 200 g por examinación

 Nestlé	Los derechos de propiedad intelectual de éste documento pertenecen a Nestlé S.A., Vevey, Suiza. No debe copiarse o mostrarse a terceros sin previa autorización. Especificación de Compra Materia Prima	100003612404
		Válido a partir de: 2012.05.22 Válido hasta:
Leche Vaca Descremada Polvo Alto Tratamiento Termico Estado: Aprobada		

EMBALAJE, ALMACENAJE Y TRANSPORTE

Usar solo Materiales de Empaque para ingredientes alimenticios que están en cumplimiento con regulaciones relevantes/estándares internacionales de alimentos en contacto.

Bajo solicitud, el proveedor debe proveer un certificado de cumplimiento a las regulaciones de alimentos en contacto para todos los materiales de empaque para ingredientes alimenticios.

Parámetro	Requisito	Comentario
Embalaje	Usar solo materiales de embalaje para el contacto con alimentos aprobados en el país de destino Impermeable a la humedad Impermeable a la luz Impermeable al aire	

Vida útil desde la fecha de fabricación	Condiciones de almacenaje	Comentario
	No almacenar por encima de 30°C (86°F) En lugar seco No almacenar por encima de 70%(Humedad relativa)	

MÉTODOS ANALÍTICOS

Métodos analíticos	Métodos analíticos disponibles a solicitud.	