

nexti campo



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

100007311802
Válido a partir de: **2013.10.16**
Válido hasta:

Cuajada Cheddar 34-37% Humedad
Estado: Aprobada

| | |
|-----------------------|--|
| Motivo de la revisión | Cambio en el shelf life, adición del capítulo de composición y adición de parámetros de Staphilococos aureus |
|-----------------------|--|

DESCRIPCIÓN GENERAL

Producida a partir de leche fresca y mediante la utilización de cultivos seleccionados.

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 mas desfavorables de los tres deberán ser aplicados.

| | |
|---------|---|
| Calidad | Grado Alimentario La materia prima no debe contener ninguna substancia, materia o agente biológico en una cantidad tal que pueda representar un riesgo para la salud del consumidor. Libre de microorganismos patógenos/carcinogénicos y sus metabolitos tóxicos a niveles que puedan significar una amenaza para la salu |
|---------|---|

REQUISITOS SENSORIALES

| | |
|-----------------------|---|
| Aspecto, apariencia | Liso, terso |
| Textura | Firme, cuerpo liso |
| Color sin preparación | Amarillo pálido-cremoso |
| Olor | Característico a la cuajada cheddar, sin olores extraños |
| Sabor | Característico a la cuajada cheddar, ligeramante salado, sin sabores extraños |

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. Donde aplique, éstos están listados abajo.

Quantitativo

| Parámetro | Mínimo | Máximo | Objetivo | Comentarios |
|--------------------|----------|----------|----------|-------------|
| Humedad | 34 %(m) | 37 %(m) | | |
| pH | 5,1 | 5,6 | | |
| Contenido en grasa | 35 %(m) | 37 %(m) | | |
| Cloruro de sodio | 1,5 %(m) | 1,8 %(m) | | |

**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**

100007311802

Válido a partir de: **2013.10.16**
Válido hasta:

Cuajada Cheddar 34-37% Humedad**Estado: Aprobada****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 | 5 | 3 | 1.000 /g | 10.000 /g | |
| Enterobacteriaceas | 5 | 3 | 10 /g | 100 /g | |
| Listeria monocytogena | 5 | 0 | 0 /25 g | | |
| Estafilococos aureos/Staphylococci coagulase positive | 5 | 2 | 10 /g | 100 /g | |
| Salmonela | 5 | 0 | 0 /25 g | | |
| Levaduras y mohos | 5 | 3 | 10 /g | 100 /g | |

EMBALAJE, ALMACENAJE Y TRANSPORTE

En adición a los límites establecidos por la legislación local o Codex Alimentarius, Nestlé ha determinado límites específicos para sus propias necesidades. Donde aplique, éstos están listados abajo.

| 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 | |
| Transporte | Bajo refrigeración | |

| Vida útil desde la fecha de fabricación | Condiciones de almacenaje | Comentario |
|---|----------------------------|----------------------|
| 4 Mes | a un máximo de +4°C (39°F) | Mantener Refrigerado |

| | | |
|---|--|--|
|  Nestlé | <p>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.</p> <p align="center">Especificación de Compra Materia Prima</p> | <p align="center">100007311802</p> <p>Válido a 2013.10.16 partir de: Válido hasta:</p> |
| <p>Cuajada Cheddar 34-37% Humedad Estado: Aprobada</p> | | |

MÉTODOS ANALÍTICOS

| | | |
|--------------------|---|--|
| Métodos analíticos | Métodos analíticos disponibles a solicitud. | |
|--------------------|---|--|