


Low Heat

 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	100000974605
		Válido a partir de: 2012.05.07 Válido hasta:
Estado: Aprobada SÓLO USO INTERNO		

Nombre del autor de la especificación:	Peter ALEXANDER
Organización Creadora	PTC Konolfingen

DESCRIPCIÓN GENERAL

Leche descremada en polvo, secada por atomización

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

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

No usar en la Nutrición Infantil ni en Nutrición de Cuidado de Salud

COMPOSICIÓN

Componente	Leche desnatada en polvo
------------	--------------------------


REQUISITOS SENSORIALES

Apariencia sin preparación	Ausencia de grumos con excepción de los que disuelven fácilmente
Color sin preparación	Color blanco sin partículas quemadas
Sabor	Debe ser pura, es decir no sebosa, ni vieja, ni caramelizada y no debe tener cualquier otras desviaciones de sabor anormales. El sabor se debe controlar también en un 10% de reconstitución.

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.

Impreso en: 2017.11.24	Los formatos siguientes se utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1.234.567,890	Página 1 de 3 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	100000974605
		Válido a partir de: 2012.05.07 Válido hasta:
Estado: Aprobada SÓLO USO INTERNO		

Quantitativo

Parámetro	Mínimo	Máximo	Objetivo	Comentarios
Humedad		4 g/100 g		
Acidez		0,15 %(m)		ADPI como ácido láctico
Proteínas	34 g/100 g			
Nitrógeno de las proteínas del suero, no desnaturalizadas	6,00 mg/g			
Contenido en grasa		1,25 g/100 g		
Índice de solubilidad		1,25 ml		

Cualitativo

Parámetro	Comentarios

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
Acido Cianúrico	2,5 mg/kg		
Melamina	2,5 mg/kg		
Aflatoxina M1	4 µg/kg		O según la legislación local si los límites son más estrictos

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.

Impreso en: 2017.11.24	Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1.234.567,890	Página 2 de 3 Páginas
------------------------	--	--------------------------

 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	100000974605
		Válido a partir de: 2012.05.07 Válido hasta:
Estado: Aprobada SÓLO USO INTERNO		

Contaminant Microorganisms

Parámetro	n	c	m	M	Comentarios
Microorganismos aerobios mesófilos	2	0	10.000 /g		ISO 4833
Esporas aerobias termofílicas	2	0	100 /g		
Enterobacteriaceas	2	0	10 /g		ISO 21528
Salmonela	10	0	0 /25 g		Debe ser analizado para cada lote industrial, lotes de max. 20t. Muestra compuesta máxima de 200g por examen

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
	En lugar seco a temperatura ambiente	

MÉTODOS ANALÍTICOS

Métodos analíticos	Métodos analíticos disponibles a solicitud.	