Leche Entera Instantanea Polvo 28% de grasa INS322i
Estado: **Aprobada**
SÓLO USO INTERNO

Nombre del autor de la especificación:	Ana Valenzuela
Organización Creadora	PA Panamá
Copiado de la especificación	100007354802
Motivo de la revisión	Ajuste de valores de Vitamina A
Motivo de la revisión	Ajuste de valores de Vitamina A

DESCRIPCIÓN GENERAL

Leche Entera Instantánea en Polvo fortificada con Vitamina A y Vitamina D3.

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 substancia, materia o agente biológico en una cantidad tal que pueda representar un riesgo para la salud del consumidor.	

COMPOSICIÓN

Componente	Mínimo	Máximo	Objetivo	UOM
Milk Whole Dried			99,8860	%
Lecitina de soja INS322i			0,0920	%
Vitamina A acetato			0,0160	%
Vitamina D3 (Colecalciferol)			0,0060	%

REQUISITOS SENSORIALES

Apariencia sin preparación	Ausencia de grumos a excepción de esos que se desmenuzan fácilmente
Color sin preparación	Blanco a amarillento, sin partículas quemadas
Sabor	Debe ser puro, es decir ni seboso, ni añejo, ni de caramelo y no debe tener ninguna otra desviación anormal del sabor.
Preparación de la muestra	130 g polvo en 900 mL agua
Sabor después de la preparación	Puro, ej. no seboso, ni añejo, ni a caramelo y no debe tener ninguna otra desviación anormal de sabor.

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.

Cuantitativo

Parámetro	Mínimo	Máximo	Objetivo	Comentarios
Humedad		3,1 g/100g		Máx 2.7 g/100g Horno Max. 3.1 g/100 g Karl Fischer
Acidez	45 °SH	52 °SH		Solución 15%
Proteínas	23,6 g/100g			N factor: 6,38
Contenido en grasa	28,2 g/100g			
Cenizas totales	4,5 g/100g	6,1 g/100g		
Vitamina A (retinol equivalente)	2.000 IUA/100g	3.000 IUA/100g		
Vitamina D3 (colecalciferol)	400 IUD/100g	800 IUD/100g		
Separación de la grasa				Luego de 1 hora de reconstitución, ninguna separación
Miscibilidad				Max 2 @ 20 ℃ / Max 1 @ 40℃
Índice de solubilidad		0,5 ml		ADPI
Mojabilidad				Max 90 segundos @ 20 ℃ / Max 40 segundos @ 40℃
Puntos blancos		3		@ 40℃

Cualitativo

Parámetro	Comentarios

Prueba de tamiz-sin material extraño, sin residuo
Estado de disolución: max. 3 @20℃; max. 2 @40℃

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	Excepto lecitina de soya INS3221

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
Aluminio	10 mg/kg		
Arsénico	0,1 mg/kg		
Cadmio	0,05 mg/kg		
Plomo	0,2 mg/kg		
Mercurio	0,05 mg/kg		
Nitrato	100 mg/kg		
Nitrito	5 mg/kg		
Radioactividad		De acuerdo a la legislación local del pais de destino, en caso no exista esa legislación se tomara el Standards de "Codex Alimentarius"	
Antibióticos			MRLs(Límites máximos de residuos) de acuerdo a las regulaciones o no detectables por métodos de referencia para antibióticos no autorizados.
Acido Cianúrico	2,5 ppm(m)		
Hormonas		De acuerdo a la legislación local del pais de destino, en caso no exista esa legislación se tomara el Standards de "Codex Alimentarius"	
Melamina	2,5 ppm(m)		
Pesticidas			De acuerdo a la legislación local del país de destino, en caso no exista esta legislación se tomará el Stadards de "Codex Alimentarius"
Aflatoxina M1	4 µg/kg		

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 Commision 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	0	3.000 /g		Por lote máximo 8 horas de producción ininterrumpida
Bacilo cereus	5	0	100 /g		
Enterobacteriaceas	5	0	0 /g		Por lote máximo 8 horas de producción ininterrumpida
Estafilococos aureos/Staphylococci coagulase positive	5	0	100 /g		Por lote maximo de 24 horas ininterrumpidas de produccion
Salmonela	8	0	0 /25 g		Por lote máximo 8 horas ininterrumpidas de producción.

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 pais de destino Impermeable a la humedad Impermeable al aire Impermeable a la luz	

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.	