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**	**100007311801** Válido a partir de: **2006.05.12** Válido hasta:

Cuajada Cheddar 34-37% Humedad

Estado:**Aprobada**

SÓLO USO INTERNO

Nombre del autor de la especificación:	Urane, Doris

DESCRIPCIÓN GENERAL

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

REQUISITOS GENERALES

Calidad

Quality	Grado Alimentario Libre de sustancias tóxicas o nocivas Libre de microorganismos patógenos/carcinogénicos y sus metabolitos tóxicos a niveles que puedan significar una amenaza para la salud.	
Legal	Tiene que cumplir con la legislación del país de destino	

Se requiere certificado

Se requiere certificado	Pueden incluirse, aunque no se limita solo a estos, a los siguientes certificados : de análisis, de origen, veterinarios o religiosos.	

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

Cuantitativo

	Mínimo	Máximo	Objetivo	Comentarios
Humedad	34 %(m)	37 %(m)		
pH	5,1	5,6		
Contenido en grasa	35 %(m)	37 %(m)		

Cuajada Cheddar 34-37% Humedad

Estado: **Aprobada**

SÓLO USO INTERNO

Cloruro de sodio	1,5 %(m)	1,8 %(m)		

Cualitativo

	Requisito

CONTAMINANTES / ADITIVOS

	Mínimo	Máximo	Requisito	Comentarios

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.

	n	c	m	M	Comentarios
Microorganismos aerobios mesófilos	5	3	1.000 /g	10.000 /g	
Levaduras y mohos	5	3	10 /g	100 /g	
Listeria monocytogena	5	0	0 /25 g		
Salmonela	5	0	0 /25 g		
Enterobacteriaceas	5	3	10 /g	100 /g	

Cuajada Cheddar 34-37% Humedad

Estado:Aprobada

SÓLO USO INTERNO

EMBALAJE, ALMACENAJE Y TRANSPORTE

	Requisito	Comentario
Embalaje 1x20kg	Usar solo materiales de embalaje aprobados para el contacto con alimentos, en el pais en que se utilizará el material. Impermeable a la humedad Impermeable a la luz Impermeable al aire	En bloques
Transporte	Bajo refrigeración	

Tiempo mínimo antes de caducidad	Condiciones de almacenaje	Comentario
12 Mes	Keep refrigerated a un máximo de +4°C (39°F)	

Identificación de la etiqueta	País de origen Nombre y dirección del fabricante Nombre del producto Fecha de producción (dia, mes, año) Fecha de caducidad Contenido neto Lista de ingredientes Código Batch del Proveedor

MÉTODOS ANALÍTICOS

Métodos analíticos	Métodos analíticos disponibles a solicitud.	