

Especificación de Compra Materia Prima

100000	0974605
do a	2012.05.07

Válido a partir de: Válido

hasta:

Estado: Aprobada

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	
	substancia, 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	
Language and the second	

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.		



Especificación de Compra Materia Prima

100000974605				
Válido a partir de: Válido	2012.05.07			
hasta:				

Estado: Aprobada

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	Minimo	Máximo	Objetivo	Comentarios
Humedad	1	4 g/100g		The state of the s
Acidez	1	0.15 %(m)		ADPI como ácido láctico
Proteínas	34 g/100g		11000000	
Nitrógeno de las proteínas del suero, no desnaturalizadas	6.00 mg/g			1000 400 400
Contenido en grasa	***************************************	1.25 g/100g		
Índice de solubilidad		1.25 ml	1	

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	1		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	1	
Aflatoxina M1	4 µg/kg		O según la legislación local si los límites son
			más estrictos



Especificación de Compra Materia Prima

100000974605				
Válido a	2012.05.07			
partir de:				
Válido				
hasta:				

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 Commision on Microbiológical 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	10,000 /g		ISO 4833
Esporas aerobias termofilicas	2	, 0	100 /g		1
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 pais de destino	
	Impermeable a la humedad	
	Impermeable a la luz	
	Impermeable at aire	

Vida útil desde la fecha	Condiciones de almacenaje	Comentario	
de fabricación			
	En lugar seco		
	a temperatura ambiente		



Especificación de Compra Materia Prima

100000974605
Válido a 2012.05.07
partir de:
Válido
hasta:

Estado: /	Apro	ba	da
-----------	------	----	----

MÉTODOS ANALÍTICOS

Métodos analíticos	Métodos analíticos disponibles a	
	solicitud.	