

Los derectios 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

100007364901 Válido a 2006.04.20 partir de:

partir de: Válido hasta:

Leche Entera Polvo 26% Grasa

Estado: Aprobada

SÓLO USO INTERNO

Nombre del autor de la especificación:

Urane, Doris

DESCRIPCIÓN GENERAL

Leche entera en polvo secada por atomización con buenas propiedades de reconstitución.

REQUISITOS GENERALES

Calidad

Calidad	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.) - High of the control of the second of the thick complete and
	1/2	1

REQUISITOS SENSORIALES

Aspecto, apariencia	Color blanco sin partículas quemadas, Sin formación de grumos con excepción de aquellos que se desmenuzan con facilidad
Textura	Polvo
Color sin preparación	Blanco sin particulas quemadas
Olor	Debe ser puro, es decir ni sebo, ni caducado, ni caramelizado y no debe tener desviaciones anormales del olor.
Sabor	Debe ser puro, es decir ni sebo, ni caducado, ni caramelizado y no debe tener desviaciones anormales del sabor. El sabor se debe controlar también en una reconstitución al 10%.

REQUISITOS FÍSICOS Y QUÍMICOS

Cuantitativo

Minimo	Máximo	Objetivo	Comentarios

Impreso en: 2014.01.27

Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1,234,567.890 Página 1 de 4 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

100007364901 Válido a 2006.04.20

partir de: Válido hasta:

Leche Entera Polvo 26% Grasa

Estado: Aprobada

SÓLO USO INTERNO

Humedad		3.0 %(m)	
Acidez		0.13 %(m)	ADPI Acido Láctico
Proteinas	25.7 g/100g		775 77 10100 00000
Lactosa	36 g/100g		
Contenido en grasa	26.0 g/100g		
Grasa libre	2.5 %(m)		- HVOICE
Vitamina A (retinol)	2,200 IUA/100g	3,400 IUA/100g	/100 g
Vitamina D3 (colecalciferol)	390 IUD/100g	595 IUD/100g	
Masa volúmica	490 g/i	550 g/l	Asentado
Miscibilidad	1		140°C
Separación de la grasa			No separado 1 hr después de reconstitución
Indice de solubilidad	0.5 ml		

Cualitativo

	Requisito
Materia extraña	Libre de toda materia extraña (Sieve test)
Prueba de limpieza	Max : Disc A (partículas quemadas ADPI on 25g)

Estado de Disolución (40°C) Máx.:2

CONTAMINANTES / ADITIVOS

	Minimo	Máximo	Requisito	Comentarios
Plomo		0.2 ppm(m)		
Aluminio		2.1 mg/kg		
Arsénico		0.1 ppm(m)		
Cadmio		0.05 mg/kg		
Mercurio		0.05 mg/kg		
Nitrato		100 mg/kg		
Nitrito		5 mg/kg		
Antibióticos			Ausencia	
Pesticidas			De acuerdo a la legislación local del pais de destino, en caso no exista esa legislación se tomara el Standards de "Codex Alimentarius"	
Cloramfenicol			Ausencia	
Aflatoxina M1		4 µg/kg	De acuerdo a la legislación local del pais de destino, en caso no exista esa legislación se tomara el Standards de "Codex Alimentarius"	

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Impreso en: 2014.01.27



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

100007364901 Válido a 2006.04.20

a le:

partir de: Válido hasta:

Leche Entera Polvo 26% Grasa

Estado: Aprobada

SÓLO USO INTERNO

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 = Limite 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 = Limite microbiológico que:

- en un plan de 3 clases, separa calidad marginal y defectiva;
- en un plan de 2 clases M puede asimilarse a m.

114	n	c	m	IVI	Comentarios
Microorganismos aerobios mesófilos	1	0	3,000 /g		
Salmonela	5	0	0 /25 g		
Enterobacteriaceas	2	0	0 /g		
Estafilococos aureos/Staphylococci coagulase positive	5	0	100 /g		



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

100007364901 Válido a 2006.04.20 partir de: Válido

hasta:

Leche Entera Polvo 26% Grasa

Estado:Aprobada

SÓLO USO INTERNO

EMBALAJE, ALMACENAJE Y TRANSPORTE

Application of the second	Requisito	Comentario
Embalaje	Usar solo materiales de embalaje aprobados para el contacto con alimentos, en el país en que se utilizará el material. Impermeable a la humedad Impermeable al aire Impermeable a la luz	Començano
Transporte	En condición fresca y seca	

Tiempo mínimo antes de caducidad	Condiciones de almacenaje	Comentario
24 Mes	En un lugar fresco y seco	
7	a temperatura ambiente	

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

MÉTODOS ANALÍTICOS

	AND	
Métodos analíticos	Métodos analíticos disponibles a solicitud.	