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**	**100007311802** Válido a partir de: **2013.10.16** Válido hasta:
Cuajada Cheddar 34-37% Humedad Estado: **Aprobada**		

Motivo de la revisión	Cambio en el shelf life, adición del capítulo de composición y adición de parámetros de Staphilococos aureus

DESCRIPCIÓN GENERAL

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

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. Libre de microorganismos patógenos/carcinogénicos y sus metabolitos tóxicos a niveles que puedan significar una amenaza para la salu	

REQUISITOS SENSORIALES

Apariencia sin preparación	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

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	34 %(m)	37 %(m)		
pH	5,1	5,6		
Contenido en grasa	35 %(m)	37 %(m)		
Cloruro de sodio	1,5 %(m)	1,8 %(m)		

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	3	1.000 /g	10.000 /g	
Enterobacteriaceas	5	3	10 /g	100 /g	
Listeria monocytogena	5	0	0 /25 g		
Estafilococos aureos/Staphylococci coagulase positive	5	2	10 /g	100 /g	
Salmonela	5	0	0 /25 g		
Levaduras y mohos	5	3	10 /g	100 /g	

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 al aire	
Transporte	Bajo refrigeración	

Vida útil desde la fecha de fabricación	Condiciones de almacenaje	Comentario
4 Mes	a un máximo de +4ºC (39ºF)	Mantener Refrigerado