## DESCRIPCIÓN GENERAL

Leche entera pulverizada, secada por spray

## 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<br>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 | Utilizada en productos mezcla en seco, sin proceso térmico posterior. | |

## REQUISITOS SENSORIALES

| | |
|---|---|
| Apariencia sin preparación | Ausencia de grumos con excepción de aquellos que se deshacen fácilmente |

## 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 | | 2,7 g/100g | | |
| Acidez | | 0,13 %(m) | | ADPI, como ácido láctico |
| Proteínas | 34 g/100g | | | |
| Contenido en grasa | 26 g/100g | 28 g/100g | | |
| Cobre | | 1,5 mg/kg | | |
| Índice de solubilidad | | 0,5 ml | | ADPI |

### Cualitativo

| Parámetro | Comentarios |
|---|---|
| Prueba de limpieza | Max. disco A (partículas quemadas ADPI en 25 g) |

## 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 | |

## 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 | | |
| 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 | 2 | 3.000 /g | 10.000 /g | |
| Enterobacteriaceas | 5 | 0 | 0 /g | | Debe ser analizado por cada lote de fabricación con un máximo de 20t por lote. |
| Salmonela | 60 | 0 | 0 /25 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 | Impermeable al aire<br>Impermeable a la luz<br>Impermeable a la humedad<br>Usar solo materiales de embalaje para el contacto con alimentos aprobados en el pais de destino | |

## MÉTODOS ANALÍTICOS

| | | |
|---|---|---|
| Métodos analíticos | Métodos analíticos disponibles a solicitud. | |