DESCRIPCIÓN GENERAL

Leche descremada en polvo, secada por atomización. Derivada de leche de vaca.

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.	Tratamiento térmico requerido antes de la evaporación de la leche desnatada líquida: 117°C/3 minutos o 120°C/1,5 minutos o equivalente en un rango de temperatura de 117°C - 120°C

NESTLÉ USO PREVISTO

Proceso relevante	Utilizado en productos sometidos a tratamiento térmico suficiente para destruir los patógenos	Usar en UHT/esterilizadores. Productos esterilizados.

CONSIDERACIONES DIETETICAS

Todos los materiales entregados a Nestlé deben cumplir con la evaluación y requerimientos firmados por el proveedor en referencia al sitio de fabricación del ingrediente, en el formulario de Declaración de Alérgenos de Nestle (MAD), para materiales donde el documento MAD es requerido.
Las excepciones del MAD incluyen cualquier material suministrado a fábricas de alimentos para mascotas, gases, ácidos fuertes y lejías, así como productos alimenticios agrícolas crudos (comodities) no procesados, suministrados directamente a las instalaciones de fabricación de Nestlé .

COMPOSICIÓN

La siguiente composición desglosa los componentes individuales del material comprado. Cualquier sub componente adicional agregado durante la manufactura del material debe ser revelado en detalle a Nestlé. Esto incluye aditivos, coadyuvantes de proceso, carriers, solventes, etc. (para las definiciones de aditivos, coadyuvantes de proceso, carriers, etc. Aplica la legislación local del país de destino, en su ausencia aplica Codex Alimentarius).

Componente
Leche desnatada en polvo

REQUISITOS SENSORIALES

Apariencia sin preparación	Ausencia de grumos con excepción de aquellos que se deshacen fácilmente.
Color sin preparación	Blanco amarillento sin partículas quemadas.
Sabor	Debe ser puro, es decir, ni seboso, ni rancio, ni caramelo, y no debe tener ninguna otra desviación anormal de sabor. También se debe controlar el sabor en una reconstitución al 10%.

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.

Nestlé valida la autenticidad de la materia prima através de métodos analíticos, identificación de cuerpos extraños, perfil nutricional típico y propiedades físico-químicas. En caso de desviaciones confirmadas, el lote puede ser rechazado.

Cuantitativo

Parámetro	**Mínimo**	**Máximo**	**Objetivo**	**Comentarios**
Humedad		4 g/100g		Método de horno
Acidez		0,15 %(m)		ADPI, como ácido láctico
Proteínas	34 g/100g			Nitrógeno total x 6.38, de los sólidos no grasos.
Nitrógeno de las proteínas del suero, no desnaturalizadas		1,50 mg/g		WPNI, acorde a ADPI
Contenido en grasa		1,25 g/100g		

Parámetro	Mínimo	Máximo	Objetivo	Comentarios
Índice de solubilidad		2 ml		ADPI

Cualitativo

Parámetro	Comentarios
Materia extraña	Se debe tener implementadas las Buenas Prácticas de Manufactura y pasos apropiados de proceso antes del empaque para asegurar la ausencia de material extraño.
Partículas carbonizadas	Max. disco B (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			Ausencia	

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	UM	Comentarios
Clorato	0,6	mg/kg	
Perclorato	0,1	mg/kg	
Antibióticos			MRLs (limite máximo residual) acorde a la regulación, o no detectable por método de referencia para antibióticos no autorizados.
Sum of mineral oil saturated hydrocarbons (MOSH/MOSH-analogues) ≥n-C10 to ≤n-C50, total integrated peak	10,0	mg/kg	
Sum of mineral oil aromatic hydrocarbons (MOAH/MOAH-analogues) ≥n-C10 to ≤n-C50, total	0,5	mg/kg	

Parámetro	Máximo	UM	Comentarios
integrated peak			
Melamina	2,5000	mg/kg	
Aflatoxina M1	4,0000	µg/kg	El límite indicado está basado en la norma de leches liquidas de Codex. Legislación local, debe ser respetado el que sea más estricto.

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.

El proveedor determina cómo la verificación (monitoreo) es hecho para demostrar cumplimiento con los requerimientos microbiológicos.

Contaminant Microorganisms

Parámetro	n	c	m	M	Comentarios
Microorganismos aerobios mesófilos	5	0	10.000 /g		ISO 4833
Esporas aerobias termofílicas	5	0	100 /g		100 °C, 30 min
Enterobacteriaceas	5	0	10 /g		ISO 21528 Temperatura de Incubación 37 °C
Salmonela	10	0	0 /25 g		ISO 6579

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	Adecuado para proteger y preservar el contenido	

MÉTODOS ANALÍTICOS

Métodos analíticos	Métodos analíticos disponibles a solicitud.	