

	CONFIDENCIAL: Información confidencial de Nestlé con distribución restringida. No compartir sin autorización previa. Purchasing Specification Raw Material	
		Válido a partir de: Válido hasta:
Cuajada Cheddar Estado: Working (Draft propuesto)		

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 sustancia, materia o agente biológico en una cantidad tal que pueda representar un riesgo para la salud del consumidor.	
Legal	Ausencia de colorantes añadidos	

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		
Fecha de impresión: 2025.09.18	Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1.234.567,890	Página 1 de 4 Páginas



CONFIDENCIAL: Información confidencial de Nestlé con
distribución restringida. No compartir sin autorización previa.

Purchasing Specification
Raw Material

Válido a
partir de:
Válido
hasta:

Cuajada Cheddar

Estado: **Working** (Draft propuesto)

Componente
Milk Pasteurized
Sal
Cultivo de queso
Enzima

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.

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	34 %(m)	39 %(m)	37 % (m)	
pH	5.0	5.35		
Contenido en grasa	31 % (m)	35 % (m)		Base húmeda
Cloruro de sodio	1.4 %(m)	2.0 %(m)		

Cualitativo

Parámetro	Comentarios
-----------	-------------

Fecha de impresión:
2025.09.18

Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas:
AAAA.MM.DD; Números: 1.234.567,890

Página 2 de 4
Páginas



CONFIDENCIAL: Información confidencial de Nestlé con distribución restringida. No compartir sin autorización previa.

Purchasing Specification Raw Material

Válido a
partir de:
Válido
hasta:

Cuajada Cheddar

Estado: **Working** (Draft propuesto)

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.

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 Commission 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
Bacilo cereus	5	0	1,000 /g		
Enterobacteriaceas	5	0	1,000 /g		
Escherichia coli	5	0	< 10 /g		
Listeria monocytogena	5	0	0 /25 g		
Estafilococos aureos/Staphylococci coagulase positive	5	0	100 /g		
Salmonela	10	0	0 /25 g		

Fecha de impresión:
2025.09.18

Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas:
AAAA.MM.DD; Números: 1.234.567,890

Página 3 de 4
Páginas

	CONFIDENCIAL: Información confidencial de Nestlé con distribución restringida. No compartir sin autorización previa. Purchasing Specification Raw Material	
		Válido a partir de: Válido hasta:
Cuajada Cheddar Estado: Working (Draft propuesto)		

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	

Vida útil desde la fecha de fabricación	Condiciones de almacenaje	Comentario
	En el envase original cerrado	

MÉTODOS ANALÍTICOS

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