

	CONFIDENCIAL: Información confidencial de Nestlé con distribución restringida. No compartir sin autorización previa. Purchasing Specification Raw Material	100038191804 Válido a 2021.02.15 partir de: Válido hasta:
Queso Gouda de Vaca en Bloque 52%Grasa Refrigerado Estado: Approved		

DESCRIPCIÓN GENERAL

Queso Gouda elaborado de leche de vaca pasteurizada que sin corteza es madurado por un mínimo de 4 meses.

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	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.	
Legal	Tiene que cumplir con la legislación del país de destino	

NESTLÉ USO PREVISTO

Proceso relevante	Usado en productos sometidos a un tratamiento de calor suficiente para matar la mayoría de los microorganismos	
-------------------	--	--

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 Nestlé (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

Fecha de impresión: 2025.11.10	Los formatos siguientes se 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	100038191804 Válido a 2021.02.15 partir de: Válido hasta:
Queso Gouda de Vaca en Bloque 52%Grasa Refrigerado Estado: Approved		

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
Milk Pasteurized
Sal
Fermento
Enzima
Natamicina INS235

REQUISITOS SENSORIALES

Apariencia sin preparación	Superficie lisa
Textura	Firme, Cuerpo liso
Color sin preparación	Color amarillo pálido cremoso
Olor	Característico a la cuajada Gouda, sin sabores extraños
Sabor	Característico a la cuajada Gouda, ligeramente salada, 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

Fecha de impresión: 2025.11.10	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**

100038191804

Válido a **2021.02.15**

partir de:

Válido

hasta:

Queso Gouda de Vaca en Bloque 52%Grasa Refrigerado

Estado: Approved

Parámetro	Mínimo	Máximo	Objetivo	Comentarios
Materia seca / total de sólidos	58 g/100g	62 g/100g		
Humedad	38 g/100g	42 g/100g		
pH	5.1	5.4		
Materia grasa láctica	46.2 g/100g	58.3 g/100g		en base seca
Contenido en grasa	30 g/100g	35 g/100g		como base
Cloruro de sodio	1.5 g/100g	1.9 g/100g		

Cualitativo

Parámetro	Comentarios
Materia extraña	Se debe de contar con Buenas Practicas de Manufactura y programas prerrequisito en combinación con controles de proceso apropiados previo al embalaje, para garantizar la ausencia de materiales extraños.

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

Fecha de impresión: 2025.11.10	Los formatos siguientes se 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**

100038191804

Válido a **2021.02.15**

partir de:

Válido

hasta:

Queso Gouda de Vaca en Bloque 52%Grasa Refrigerado

Estado: Approved

Parámetro	n	c	m	M	Comentarios
Enterobacteriaceas	5	0	100 /g		
Listeria monocytogena	5	0	0 /25 g		
Estafilococos aureos/Staphylococci coagulase positive	5	0	100 /g		
Salmonela	10	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.

Vida útil desde la fecha de fabricación	Condiciones de almacenaje	Comentario
4 Mes	a un máximo de +4 °C (39 °F)	

MÉTODOS ANALÍTICOS

Métodos analíticos	En caso de conflicto, prevalecerán los métodos recogidos en las regulaciones locales a pesar de lo que se pueda indicar en el contrato de compra.	
--------------------	---	--

Fecha de impresión:
2025.11.10

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

Página 4 de 4
Páginas