

OME

	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. Purchasing Specification Raw Material	100007311802
		Válido a partir de: 2013.10.16 Válido hasta:
Cuajada Cheddar 34-37% Humedad Estado: Approved		

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 sustancia, 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 salud	
---------	---	--

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: 2025.03.27	Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1,234,567.890	Página 1 de 4 Páginas
-----------------------------------	---	--------------------------

	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. Purchasing Specification Raw Material	100007311802
		Válido a partir de: 2013.10.16 Válido hasta:
Cuajada Cheddar 34-37% Humedad 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).

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 Commission on Microbiological Specification for Foods), donde:

Fecha de impresión: 2025.03.27	Los formatos siguientes se utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1,234,567.890	Página 2 de 4 Páginas
-----------------------------------	---	--------------------------



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.

**Purchasing Specification
Raw Material**

100007311802

Válido a partir de: **2013.10.16**
Válido hasta:

Cuajada Cheddar 34-37% Humedad

Estado: **Approved**

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	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 país de destino Impermeable a la humedad Impermeable a la luz Impermeable al aire	
Transporte	Bajo refrigeración	

Fecha de impresión:
2025.03.27

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

Página 3 de 4
Páginas

	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. Purchasing Specification Raw Material	100007311802
		Válido a partir de: 2013.10.16 Válido hasta:
Cuajada Cheddar 34-37% Humedad Estado: Approved		

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

MÉTODOS ANALÍTICOS

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

Fecha de impresión: 2025.03.27	Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1,234,567.890	Página 4 de 4 Páginas
-----------------------------------	---	--------------------------