

nestlé
LH

| | | |
|---|---|--|
|  Nestlé | 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. Especificación de Compra Materia Prima | 100000976205 |
| | | Válido a partir de: 2019.10.14 Válido hasta: |
| Leche Descremada de Vaca en Polvo Bajo Calor Estado: Approved SÓLO USO INTERNO | | |

| | |
|--|------------------------|
| Nombre del autor de la especificación: | Peter ALEXANDER |
| Organización Creadora | NPTC Dairy Konolfingen |

DESCRIPCIÓN GENERAL

Leche descremada en polvo, secada por atomización, debe ser derivada de leche de vacas.

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. | |
|---------|---|--|

USO PREVISTO

| | | |
|-------------------|--|--|
| Proceso relevante | Utilizado en productos de confitería Utilizada en productos mezcla en seco, sin proceso térmico posterior. Utilizado en productos sometidos a tratamiento térmico suficiente para destruir los patógenos | |
|-------------------|--|--|

| | | |
|-----------------------------------|---|--------------------------|
| Fecha de impresión: 2021.04.30 | Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1.234.567,890 | Página 1 de 5 Páginas |
|-----------------------------------|---|--------------------------|



Nestlé

Los derechos de propiedad intelectual de este documento pertenecen a Nestlé S.A., Vevey, Suiza. No debe copiarse o mostrarse a terceros sin previa autorización.

100000976205

Válido a partir de: **2019.10.14**
Válido hasta:

**Especificación de Compra
Materia Prima**

Leche Descremada de Vaca en Polvo Bajo Calor

Estado: **Approved**

SÓLO USO INTERNO

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

| Componente |
|--------------------------|
| Leche desnatada en polvo |

REQUISITOS SENSORIALES

| | |
|----------------------------|--|
| Apariencia sin preparación | Ausencia de grumos con la excepción de aquellos que se deshacen fácilmente |
| Color sin preparación | Blanco a amarillento en color, sin partículas quemadas |
| Sabor | Debe ser puro, es decir, ni sebo, ni rancio, ni de caramelo y no debe tener otras desviaciones anormales de sabor. El sabor también debe ser controlado en un 10% de reconstitución. |

Fecha de impresión:
2021.04.30

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

Página 2 de 5
Páginas

**Nestlé**

Los derechos de propiedad intelectual de este documento pertenecen a Nestlé S.A., Vevey, Suiza. No debe copiarse o mostrarse a terceros sin previa autorización.

**Especificación de Compra
Materia Prima**

100000976205

Válido a partir de: **2019.10.14**
Válido hasta:

Leche Descremada de Vaca en Polvo Bajo Calor**Estado: Approved****SÓLO USO INTERNO****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.

Quantitativo

| Parámetro | Mínimo | Máximo | Objetivo | Comentarios |
|---|-----------|-------------|----------|--|
| Humedad | | 4 g/100g | | Método Estufa |
| Acidez | | 0,15 %(m) | | ADPI, como ácido láctico |
| Proteínas | 34 g/100g | | | Nitrógeno Total x 6.38, en sólidos no grasos |
| Nitrógeno de las proteínas del suero, no desnaturalizadas | 6,00 mg/g | | | WPNI de acuerdo a ADPI |
| Contenido en grasa | | 1,25 g/100g | | |
| Índice de solubilidad | | 1 ml | | ADPI |

Cualitativo

| Parámetro | Comentarios |
|-----------------|----------------------------|
| Materia extraña | Libre de (estado del arte) |

| | |
|-------------------------|--|
| Partículas carbonizadas | Max. disco B (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 | UM | Comentarios |
|-----------------|--------|-------|--|
| Antibióticos | | | LMR (límites máximos de residuos) de acuerdo con las regulaciones, o no detectable por el método de referencia para los antibióticos no autorizados. |
| Acido Cianúrico | 2,5000 | mg/kg | |

| | | |
|-----------------------------------|---|--------------------------|
| Fecha de impresión: 2021.04.30 | Los formatos siguientes se utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1.234.567,890 | Página 3 de 5 Páginas |
|-----------------------------------|---|--------------------------|

**Nestlé**

Los derechos de propiedad intelectual de este documento pertenecen a Nestlé S.A., Vevey, Suiza. No debe copiarse o mostrarse a terceros sin previa autorización.

100000976205

Válido a partir de: **2019.10.14**
Válido hasta:

**Especificación de Compra
Materia Prima**

Leche Descremada de Vaca en Polvo Bajo CalorEstado: **Approved****SÓLO USO INTERNO**

| | | | |
|---------------|--------|-------|---|
| Melamina | 2,5000 | mg/kg | |
| Aflatoxina M1 | 4,0000 | µg/kg | El límite indicado se basa en la norma del Codex para la leche líquida. La legislación local, que puede ser más estricta, tiene que ser respetada. |

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 |
|------------------------------------|----|---|-----------|---|--|
| Microorganismos aerobios mesófilos | 5 | 0 | 10.000 /g | | ISO 4833 |
| Enterobacteriaceas | 5 | 0 | 10 /g | | ISO 21528 |
| Salmonela | 10 | 0 | 0 /25 g | | ISO 6579 Max. pooling 200 g por examen |

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 | |

| | | |
|-----------------------------------|---|--------------------------|
| Fecha de impresión: 2021.04.30 | Los formatos siguientes de utilizar en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1.234.567,890 | Página 4 de 5 Páginas |
|-----------------------------------|---|--------------------------|



Nestlé

Los derechos de propiedad intelectual de este documento pertenecen a Nestlé S.A., Vevey, Suiza. No debe copiarse o mostrarse a terceros sin previa autorización.

**Especificación de Compra
Materia Prima**

100000976205

Válido a partir de: **2019.10.14**
Válido hasta:

Leche Descremada de Vaca en Polvo Bajo Calor

Estado: **Approved**

SÓLO USO INTERNO

MÉTODOS ANALÍTICOS

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

Fecha de impresión:
2021.04.30

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

Página 5 de 5
Páginas