

	<p>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.</p> <p align="center"><b>Purchasing Specification Raw Material</b></p>	<p align="center"><b>100012204305</b></p> <p>Válido a partir de: <b>2021.10.24</b> Válido hasta:</p>
<p>Estado: <b>Approved</b> <b>SÓLO USO INTERNO</b></p>		

Nombre del autor de la especificación	Michiel Soeterik
Organización Creadora	NPTC Dairy Konolfingen
gastar categoría	R0155100000 - DP/WMP/ Regular
Copiado de la especificación	100012204304

**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	<p>Grado Alimentario</p> <p>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.</p>	
---------	---	--

**NESTLÉ USO PREVISTO**

Proceso relevante	Utilizada en productos mezcla en seco, sin proceso térmico posterior.	
-------------------	---	--

**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**

<p>Fecha de impresión: 2023.08.17</p>	<p>Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1.234.567,890</p>	<p>Página 1 de 4 Páginas</p>
---	---	----------------------------------



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**

**100012204305**

Válido a partir de: **2021.10.24**  
Válido hasta:

Estado: **Approved**  
**SÓLO USO INTERNO**

The below breakdown composition identifies the individual component(s) from the purchased raw material. Any additional sub-component added or used during the manufacturing of the raw material must be disclosed in detail to Nestlé. This includes additives, processing aids, carriers, solvents, etc. (the definitions of additives, processing aids, carriers, etc. of local legislation of the country of destination apply, in absence Codex Alimentarius apply).

Componente	Mínimo	Máximo	Objetivo	UOM
Leche en polvo			99.7	%
Lecitina de soja INS322i			0.3	%

### REQUISITOS SENSORIALES

### 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		3.5 g/100g	3.1 g/100g	
Proteínas	24.2 g/100g	27.5 g/100g	24.5 g/100g	
Carbohidrato			40.3 g/100g	
Contenido en grasa	26.0 g/100g	28.0 g/100g	26.3 g/100g	
Sodio			260 mg/100g	
Calcio			830 mg/100g	
Índice de solubilidad		1.0 ml		
Mojabilidad		40 s		

#### Cualitativo

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

Fecha de impresión:  
2023.08.17

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**

**100012204305**

Válido a **2021.10.24**  
partir de:  
Válido  
hasta:

Estado: **Approved**  
**SÓLO USO INTERNO**

### **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
Chlorate	1.5	mg/kg	
Perchlorate	0.15	mg/kg	
Melamina	20	mg/kg	
Aflatoxina M1	4	µg/kg	

### **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
-----------	---	---	---	---	-------------

Fecha de impresión: 2023.08.17	Los formatos siguientes de 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**

**100012204305**

Válido a **2021.10.24**  
partir de:  
Válido  
hasta:

Estado: **Approved**  
**SÓLO USO INTERNO**

Microorganismos aerobios mesófilos	5	0	10,000 /g		
Enterobacteriaceas	5	0	10 /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.

Parámetro	Requisito	Comentario
Embalaje	Adecuado para proteger y preservar el contenido	

Fecha de impresión:  
2023.08.17

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

Página 4 de 4  
Páginas