

	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. <b>Especificación de Compra</b> <b>Materia Prima</b>	<b>100000976205</b>
		Válido a partir de: <b>2019.10.14</b> Válido hasta:
<b>Leche Descremada de Vaca en Polvo Bajo Calor</b> <b>Estado: Approved</b>		

### 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 sustancia, materia o agente biológico en una cantidad tal que pueda representar un riesgo para la salud del consumidor.	
---------	--	--

### 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

<b>Componente</b>
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: 2020.07.30	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 este documento pertenecen a Nestlé S.A., Vevey, Suiza. No debe copiarse o mostrarse a terceros sin previa autorización. <b>Especificación de Compra</b> <b>Materia Prima</b>	<b>100000976205</b>
		Válido a partir de: <b>2019.10.14</b> Válido hasta:
<b>Leche Descremada de Vaca en Polvo Bajo Calor</b> <b>Estado: Approved</b>		

### 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		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.
Ácido Cianúrico	2,5000	mg/kg	

Fecha de impresión: 2020.07.30	Los formatos siguientes se utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1.234.567.890	Página 2 de 4 Páginas
-----------------------------------	---	--------------------------

**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**

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: 2020.07.30	Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1.234.567,890	Página 3 de 4 Páginas
-----------------------------------	---	--------------------------

 <b>Nestlé</b>	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. <b>Especificación de Compra</b> <b>Materia Prima</b>	<b>100000976205</b>
		Válido a <b>2019.10.14</b> partir de: Válido hasta:
<b>Leche Descremada de Vaca en Polvo Bajo Calor</b> Estado: <b>Approved</b>		

**MÉTODOS ANALÍTICOS**

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