

	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>Purchasing Specification</b> <b>Raw Material</b>	<b>100012204305</b>
		Válido a partir de: <b>2021.10.24</b> Válido hasta:
<b>Leche de vaca entera instantánea 26% grasa MR4</b> Estado: <b>Approved</b>		

## DESCRIPCIÓN GENERAL

Leche de vaca en polvo sin fortificar, secada por aspersion. Contiene lecitina de soya. No OMG.

## 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.	
---------	--	--

## 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

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 5 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. <b>Purchasing Specification</b> <b>Raw Material</b>	<b>100012204305</b>
		Válido a partir de: <b>2021.10.24</b> Válido hasta:
<b>Leche de vaca entera instantánea 26% grasa MR4</b> Estado: <b>Approved</b>		

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	Mínimo	Máximo	Objetivo	UOM
Leche en polvo			99.7	%
Lecitina de soja INS322(i)			0.3	%

### **REQUISITOS SENSORIALES**

Apariencia sin preparación	Típica
Textura	Típica
Color sin preparación	Típico
Sabor	Típico sabor cremoso rico

### **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**

Fecha de impresión: 2025.03.27	Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1,234,567.890	Página 2 de 5 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 partir de: **2021.10.24**  
Válido hasta:

**Leche de vaca entera instantánea 26% grasa MR4**

Estado: **Approved**

Parámetro	Mínimo	Máximo	Objetivo	Comentarios
Humedad		3.5 g/100g	3.1 g/100g	Método de horno Humedad puede ser medida alternativamente.
Acidez Titulable				0.15% m/v
Proteínas	24.2 g/100g	27.5 g/100g	24.5 g/100g	En base cruda. Mínimo 34.0 g / 100 g de los Sólidos No Grasos.
Carbohidrato			40.3 g/100g	40.3 g lactosa / 100 g
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		ISO 8156 Excelente Solubilidad
Mojabilidad		40 s		40°C

### **Cualitativo**

Parámetro	Comentarios
Materia extraña	Se debe tener implementadas las Buenas Prácticas de Manufactura y pasos apropiados de proceso antes del empaque para asegurar la ausencia de material extraño.

### **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	Con excepción de la lecitina de soya.

### **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.

Fecha de impresión: 2025.03.27	Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1,234,567.890	Página 3 de 5 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 partir de: **2021.10.24**  
Válido hasta:

**Leche de vaca entera instantánea 26% grasa MR4**

Estado: **Approved**

Parámetro	Máximo	UM	Comentarios
Clorato	1.5	mg/kg	
Perclorato	0.15	mg/kg	
Antibióticos			No detectable
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
Microorganismos aerobios mesófilos	5	0	10,000 /g		cfu/g ISO 4833
Enterobacteriaceas	5	0	10 /g		ISO 21528 Incubation temperature 37 °C
Salmonela	10	0	0 /25 g		ISO 6579

**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.

Fecha de impresión: 2025.03.27	Los formatos siguientes se utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1,234,567.890	Página 4 de 5 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 partir de: **2021.10.24**  
Válido hasta:

**Leche de vaca entera instantánea 26% grasa MR4**

Estado: **Approved**

Parámetro	Requisito	Comentario
Embalaje	Adecuado para proteger y preservar el contenido	El embalaje de este producto debe estar conforme a los requerimientos especializados de Nestlé para empaques desprendibles. Todos los detalles están disponibles a solicitud.

Fecha de impresión:  
2025.03.27

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

Página 5 de 5  
Páginas