 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.	100007364901 Válido a partir de: 2006.04.20 Válido hasta:
	Especificación de Compra Materia Prima	
Leche Entera Polvo 26% Grasa Estado: Aprobada SÓLO USO INTERNO		
Nombre del autor de la especificación:	Urane, Doris	

DESCRIPCIÓN GENERAL

Leche entera en polvo secada por atomización con buenas propiedades de reconstitución.

Materia Prima

REQUISITOS GENERALES

Calidad

Calidad	Grado Alimentario Libre de sustancias tóxicas o nocivas Libre de microorganismos patógenos/carcinogénicos y sus metabolitos tóxicos a niveles que puedan significar una amenaza para la salud.	
Legal	Tiene que cumplir con la legislación del país de destino	

Se requiere certificado

Se requiere certificado	Pueden incluirse, aunque no se limita solo a estos, a los siguientes certificados: de análisis, de origen, veterinarios o religiosos.	
-------------------------	---	--

REQUISITOS SENSORIALES

Aspecto, apariencia	Color blanco sin partículas quemadas. Sin formación de grumos con excepción de aquellos que se desmenuzan con facilidad
Textura	Polvo
Color sin preparación	Bianco sin partículas quemadas
Olor	Debe ser puro, es decir ni sebo, ni caducado, ni caramelizado y no debe tener desviaciones anormales del olor.
Sabor	Debe ser puro, es decir ni sebo, ni caducado, ni caramelizado y no debe tener desviaciones anormales del sabor. El sabor se debe controlar también en una reconstitución al 10%.

REQUISITOS FÍSICOS Y QUÍMICOS

Cuantitativo

	Minimo	Máximo	Objetivo	Comentarios
--	--------	--------	----------	-------------

**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**

100007364901

Válido a partir de: **2006.04.20**
Válido hasta:

Leche Entera Polvo 26% Grasa

Estado: Aprobada

SÓLO USO INTERNO

Humedad		3.0 %(m)		
Acidez		0.13 %(m)		ADPI Acido Láctico
Proteínas	25.7 g/100g			
Lactosa	36 g/100g			
Contenido en grasa	26.0 g/100g			
Grasa libre	2.5 %(m)			
Vitamina A (retinol)	2,200 IUA/100g	3,400 IUA/100g		/100 g
Vitamina D3 (colecalfiferol)	390 IUD/100g	595 IUD/100g		
Masa volúmica	490 g/l	550 g/l		Asentado
Miscibilidad	1			40°C
Separación de la grasa				No separado 1 hr después de reconstitución
Índice de solubilidad	0.5 ml			

Cualitativo

	Requisito
Materia extraña	Libre de toda materia extraña (Sieve test)
Prueba de limpieza	Max : Disc A (partículas quemadas ADPI on 25g)

Estado de Disolución (40°C) Máx.:2

CONTAMINANTES / ADITIVOS

	Mínimo	Máximo	Requisito	Comentarios
Plomo		0.2 ppm(m)		
Aluminio		2.1 mg/kg		
Arsénico		0.1 ppm(m)		
Cadmio		0.05 mg/kg		
Mercurio		0.05 mg/kg		
Nitrato		100 mg/kg		
Nitrito		5 mg/kg		
Antibióticos			Ausencia	
Pesticidas			De acuerdo a la legislación local del país de destino, en caso no exista esa legislación se tomara el Standards de "Codex Alimentarius"	
Cloramfenicol			Ausencia	
Aflatoxina M1		4 µg/kg	De acuerdo a la legislación local del país de destino, en caso no exista esa legislación se tomara el Standards de "Codex Alimentarius"	

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

**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**

100007364901

Válido a partir de: 2006.04.20
Válido hasta:

Leche Entera Polvo 26% Grasa

Estado: Aprobada

SÓLO USO INTERNO

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.

	n	c	m	M	Comentarios
Microorganismos aerobios mesófilos	1	0	3,000 /g		
Salmonela	5	0	0 /25 g		
Enterobacteriaceas	2	0	0 /g		
Estafilococos aureos/Staphylococci coagulase positive	5	0	100 /g		

 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	100007364901
		Válido a partir de: 2006.04.20 Válido hasta:
Leche Entera Polvo 26% Grasa Estado: Aprobada SÓLO USO INTERNO		

EMBALAJE, ALMACENAJE Y TRANSPORTE

	Requisito	Comentario
Embalaje	Usar solo materiales de embalaje aprobados para el contacto con alimentos, en el país en que se utilizará el material. Impermeable a la humedad Impermeable al aire Impermeable a la luz	
Transporte	En condición fresca y seca	

Tiempo mínimo antes de caducidad	Condiciones de almacenaje	Comentario
24 Mes	En un lugar fresco y seco a temperatura ambiente	

Identificación de la etiqueta	
	Nombre del producto Fecha de producción (día, mes, año) Nombre y dirección del fabricante Lista de ingredientes Contenido neto Fecha de caducidad País de origen Código Batch del proveedor

MÉTODOS ANALÍTICOS

Métodos analíticos	Métodos analíticos disponibles a solicitud.