

**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.

**100007300402**

Válido a partir de:  
Válido hasta:

**Especificación de Compra  
Materia Prima**

**Cuajada Cheddar 34-39% Humedad**  
Estado: Aprobación pendiente  
**SÓLO USO INTERNO**

Nombre del autor de la especificación:	Jean C. Quintero
Organización Creadora	PA Panamá
Motivo de la revisión	Actualización del nivel de grasa , eliminación de condiciones de shelf life y adición de <i>Staphylococcus Aureus</i> dentro de los criterios de microbiología
Motivo de la revisión	Actualización de especificación

**DESCRIPCIÓN GENERAL**

Producida a partir de leche fresca de vaca y cultivos seleccionados(>,<) madurada por lo menos 15 días entre 5 y 7°C. Libre mezcla de otras.

**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. 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.	
-------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

**COMPOSICIÓN**

Componente	Mínimo	Máximo	Objetivo	UOM
Milk Pasteurised			98,1	%
Sal			1,8	%
Fermento			0,05	%
Enzima			0,05	%

**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**

**100007300402**

Válido a partir de:  
Válido hasta:

**Cuajada Cheddar 34-39% Humedad**  
Estado: Aprobación pendiente  
**SÓLO USO INTERNO**

**REQUISITOS SENSORIALES**

Apariencia sin preparación	Liso, terso
Textura	Firme, cuerpo liso
Color sin preparación	Amarillo pálido-cremoso
Olor	Característico a la cuajada cheddar, sin olores extraños
Sabor	Característico a la cuajada cheddar, sin sabores extraños

**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	34 %(m)	39 %(m)		
pH	5,1	5,6		
Contenido en grasa	30 %(m)	34 %(m)		
Cloruro de sodio	1,5 %(m)	1,8 %(m)		



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**

**100007300402**

Válido a  
partir de:  
Válido  
hasta:

**Cuajada Cheddar 34-39% Humedad**  
Estado: Aprobación pendiente  
**SÓLO USO INTERNO**

**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.

**Contaminant Microorganisms**

Parámetro	n	c	m	M	Comentarios
Microorganismos aerobios mesófilos	5	3	1.000 /g	10.000 /g	
Enterobacteriaceas	5	3	10 /g	100 /g	
Listeria monocytogena	5	0	0 /25 g		
Estafilococos aureos/Staphylococci coagulase positive	5	2	10 /g	100 /g	
Salmonela	5	0	0 /25 g		
Levaduras y mohos	5	3	10 /g	100 /g	

	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>100007300402</b>
		Válido a partir de: Válido hasta:
<b>Cuajada Cheddar 34-39% Humedad</b> Estado: Aprobación pendiente <b>SÓLO USO INTERNO</b>		

### **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	Usar solo materiales de embalaje para el contacto con alimentos aprobados en el país de destino Impermeable a la humedad Impermeable a la luz Impermeable al aire	
Transporte	Bajo refrigeración	

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

### **MÉTODOS ANALÍTICOS**

Métodos analíticos	Requisito	Comentario
	Métodos analíticos disponibles a solicitud.	