

 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.	100007311802
	Especificación de Compra Materia Prima	Válido a partir de: 2013.10.16 Válido hasta:
Cuajada Cheddar 34-37% Humedad Estado: Aprobada		

Motivo de la revisión	Cambio en el shelf life, adición del capítulo de composición y adición de parámetros de Staphilococos aureus
-----------------------	--

DESCRIPCIÓN GENERAL

Producida a partir de leche fresca y mediante la utilización de cultivos seleccionados.

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 desfavorables 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	
---------	---	--

REQUISITOS SENSORIALES

Aspecto, apariencia	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, ligeramante salado, 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. Donde aplique, éstos están listados abajo.

Cuantitativo

Parámetro	Mínimo	Máximo	Objetivo	Comentarios
Humedad	34 %(m)	37 %(m)		
pH	5,1	5,6		
Contenido en grasa	35 %(m)	37 %(m)		
Cloruro de sodio	1,5 %(m)	1,8 %(m)		

	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	100007311802
		Válido a partir de: 2013.10.16 Válido hasta:
Cuajada Cheddar 34-37% Humedad Estado: Aprobada		

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	

EMBALAJE, ALMACENAJE Y TRANSPORTE

En adición a los límites establecidos por la legislación local o Codex Alimentarius, Nestlé ha determinado límites específicos para sus propias necesidades. Donde aplique, éstos están listados abajo.

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	

Vida útil desde la fecha de fabricación	Condiciones de almacenaje	Comentario
4 Mes	a un máximo de +4°C (39°F)	Mantener Refrigerado



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**

100007311802

Válido a partir de: **2013.10.16**
Válido hasta:

Cuajada Cheddar 34-37% Humedad
Estado: **Aprobada**

MÉTODOS ANALÍTICOS

Métodos analíticos

Métodos analíticos disponibles a solicitud.