	<p>CONFIDENCIAL: Información confidencial de Nestlé con distribución restringida. No compartir sin autorización previa.</p> <p align="center">Purchasing Specification Raw Material</p>	<p align="right">100001096908</p>
		<p>Válido a partir de: 2022.12.06</p> <p>Válido hasta:</p>
<p>Leche de vaca descremada en polvo Alto Calor Control de Esporas</p> <p>Estado: Approved</p>		

DESCRIPCIÓN GENERAL

Leche descremada en polvo, secada por atomización. Derivada de leche de vaca.

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	<p>Grado Alimentario</p> <p>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.</p>	<p>Tratamiento térmico requerido antes de la evaporación de la leche desnatada líquida:</p> <p>117°C/3 minutos o 120°C/1,5 minutos o equivalente en un rango de temperatura de 117°C - 120°C</p>
---------	---	--

NESTLÉ USO PREVISTO

Proceso relevante	Utilizado en productos sometidos a tratamiento térmico suficiente para destruir los patógenos	Usar en UHT/esterilizadores. Productos esterilizados.
-------------------	---	---


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: 2026.03.24	Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1,234,567.890	Página 1 de 5 Páginas
-----------------------------------	---	--------------------------

	CONFIDENCIAL: Información confidencial de Nestlé con distribución restringida. No compartir sin autorización previa. Purchasing Specification Raw Material	100001096908
		Válido a 2022.12.06 partir de: Válido hasta:
Leche de vaca descremada en polvo Alto Calor Control de Esporas Estado: Approved		

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
Leche desnatada en polvo

REQUISITOS SENSORIALES

Apariencia sin preparación	Ausencia de grumos con excepción de aquellos que se deshacen fácilmente.
Color sin preparación	Blanco amarillento sin partículas quemadas.
Sabor	Debe ser puro, es decir, ni seboso, ni rancio, ni caramelo, y no debe tener ninguna otra desviación anormal de sabor. También se debe controlar el sabor en una reconstitución al 10%.

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. Nestlé valida la autenticidad de la materia prima a través de métodos analíticos, identificación de cuerpos extraños, perfil nutricional típico y propiedades físico-químicas. En caso de desviaciones confirmadas, el lote puede ser rechazado.

Cuantitativo

Fecha de impresión: 2026.03.24	Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1,234,567.890	Página 2 de 5 Páginas
-----------------------------------	---	--------------------------



CONFIDENCIAL: Información confidencial de Nestlé con distribución restringida. No compartir sin autorización previa.

**Purchasing Specification
Raw Material**

100001096908

Válido a **2022.12.06**
partir de:
Válido
hasta:

Leche de vaca descremada en polvo Alto Calor Control de Esporas
Estado: **Approved**

Parámetro	Mínimo	Máximo	Objetivo	Comentarios
Humedad		4 g/100g		Método de horno
Acidez		0.15 %(m)		ADPI, como ácido láctico
Proteínas	34 g/100g			Nitrógeno total x 6.38, de los sólidos no grasos.
Nitrógeno de las proteínas del suero, no desnaturalizadas		1.50 mg/g		WPNI, acorde a ADPI
Contenido en grasa		1.25 g/100g		
Índice de solubilidad		2 ml		ADPI

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.
Partículas carbonizadas	Max. disco B (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			Ausencia	


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:
2026.03.24

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

Página 3 de 5
Páginas

	CONFIDENCIAL: Información confidencial de Nestlé con distribución restringida. No compartir sin autorización previa. Purchasing Specification Raw Material	100001096908
		Válido a 2022.12.06 partir de: Válido hasta:
Leche de vaca descremada en polvo Alto Calor Control de Esporas Estado: Approved		

Parámetro	Máximo	UM	Comentarios
Clorato	1.5000	mg/kg	
Perclorato	0.1500	mg/kg	
Antibióticos			MRLs (límite máximo residual) acorde a la regulación, o no detectable por método de referencia para antibióticos no autorizados.
Melamina	2.5000	mg/kg	
Aflatoxina M1	4.0000	µg/kg	El límite indicado está basado en la norma de leches líquidas de Codex. Legislación local, debe ser respetado el que sea más estricto.

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
Esporas aerobias termofílicas	5	0	100 /g		100 °C, 30 min
Enterobacteriaceas	5	0	10 /g		ISO 21528 Temperatura de Incubación 37 °C
Salmonela	10	0	0 /25 g		ISO 6579

EMBALAJE, ALMACENAJE Y TRANSPORTE

Fecha de impresión: 2026.03.24	Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1,234,567.890	Página 4 de 5 Páginas
-----------------------------------	---	--------------------------



CONFIDENCIAL: Información confidencial de Nestlé con distribución restringida. No compartir sin autorización previa.

**Purchasing Specification
Raw Material**

100001096908

Válido a **2022.12.06**
partir de:
Válido
hasta:

Leche de vaca descremada en polvo Alto Calor Control de Esporas
Estado: **Approved**

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	


MÉTODOS ANALÍTICOS

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

Fecha de impresión:
2026.03.24

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

Página 5 de 5
Páginas

	CONFIDENTIAL: Nestlé Confidential Information with restricted distribution. Do not share without prior authorization. Purchasing Specification Raw Material	100001096908
		Valid from: 2022.12.06 Valid to:
Milk Cow Skimmed Powder High Heat Spore Control Status: Approved		

Reason for new version - Public	- Removal of comment; Not for use in Infant or Healthcare Nutrition as it is not mentioned anywhere that this material could be used in these applications. - New Contaminants Standards: (Chlorate-Perchlorate)
---------------------------------	---

GENERAL DESCRIPTION

Skimmed milk powder, dried by atomisation. Derived from cows' milk.

GENERAL REQUIREMENTS

Quality and Legislation

The raw material shall comply with applicable laws and regulations in the country of its destination or Codex Alimentarius, whichever is stricter, unless otherwise specified. If the purchaser has determined specific limits for its own needs, the strictest of the three shall apply.


Quality	Food grade The raw material must not contain any substances, materials or biological agents in amounts which may represent a risk to consumer health.	Required heat treatment before evaporation of the liquid skimmed milk: 117°C/3 minutes or 120°C/1.5 minutes or equivalent in 117°C - 120°C temperature range
---------	--	---

NESTLÉ INTENDED USE

Relevant process	Used in products submitted to a heat treatment sufficient to inactivate pathogens	Use in UHT/Retort Sterilized products
------------------	---	---------------------------------------

ALLERGENS

All materials delivered to Nestlé must comply with the assessment and requirements signed-off by the vendor manufacturing site in the Nestlé Major Allergen Declaration (MAD) form, for materials where MAD document is required.

	<p>CONFIDENTIAL: Nestlé Confidential Information with restricted distribution. Do not share without prior authorization.</p> <p align="center">Purchasing Specification Raw Material</p>	<p align="right">100001096908</p>
		<p>Valid from: 2022.12.06 Valid to:</p>
<p>Milk Cow Skimmed Powder High Heat Spore Control Status: Approved</p>		

MAD exemptions include any material supplied to Petfood manufacturing facilities, gasses, strong acids and lyes as well as unprocessed raw agricultural food commodities supplied directly to Nestlé manufacturing facilities.

COMPOSITION

The below breakdown composition identifies the individual component(s) from the purchased raw material. Any additional sub-component added or used during the manufacturing of the raw material must be disclosed in detail to Nestlé. This includes additives, processing aids, carriers, solvents, etc. (the definitions of additives, processing aids, carriers, etc. of local legislation of the country of destination apply, in absence Codex Alimentarius apply).

Component
Milk Skimmed Powder

SENSORY REQUIREMENTS

Appearance as is	Absence of lumps with the exception of those which crumble easily
Color as is	White to yellowish in color without scorched particles
Taste as is	Must be pure, i.e. neither tallowy, nor stale, nor of caramel and must not have any other abnormal taste deviations. The taste must also be controlled in a 10% reconstitution.

PHYSICAL-CHEMICAL REQUIREMENTS

In addition to the limits set by local legislation or Codex Alimentarius, Nestlé has determined specific limits for its own needs. Where applicable these are listed below.

Nestlé validates the authenticity of the raw material through analytical methods, identification of foreign bodies, typical nutritional profile and physical-chemical properties. In case of confirmed deviations, the batch can be rejected.

Quantitative



CONFIDENTIAL: Nestlé Confidential Information with restricted distribution. Do not share without prior authorization.

100001096908

Valid from: 2022.12.06
Valid to:

**Purchasing Specification
Raw Material**

Milk Cow Skimmed Powder High Heat Spore Control

Status: **Approved**

Parameter	Minimum	Maximum	Target	Comments
Moisture		4 g/100g		Oven method
Acidity		0.15 %(m)		ADPI, as lactic acid
Crude proteins	34 g/100g			Total nitrogen x 6.38, on solid non fat
Whey protein nitrogen, undenaturated		1.50 mg/g		WPNI according to ADPI
Fat content		1.25 g/100g		
Solubility index		2 ml		ADPI

Qualitative

Parameter	Comments
Foreign material	Good Manufacturing Practices and appropriate processing steps prior to packing, must be in place to ensure the absence of foreign materials.
Scorched particles	Max. disk B (ADPI in 25 g)

ADDITIVES


In addition to the limits set by local legislation or Codex Alimentarius, Nestlé has determined specific limits for its own needs. Where applicable these are listed below.

Parameter	Minimum	Maximum	Requirement	Comments
Additives			Absent	

CONTAMINANTS

In addition to the limits set by local legislation or Codex Alimentarius, Nestlé has determined specific limits for its own needs. Where applicable these are listed below.

Parameter	Maximum	UoM	Comments
Chlorate	1.5000	mg/kg	
Perchlorate	0.1500	mg/kg	
Antibiotics			MRLs (maximum residue limits) according to regulations, or non-detectable by reference method for non-authorized antibiotics.
Melamine	2.5000	mg/kg	
Aflatoxin M1	4.0000	µg/kg	The indicated limit is based on Codex norm for liquid milk. Local legislation, which can be stricter, has to be respected.

	CONFIDENTIAL: Nestlé Confidential Information with restricted distribution. Do not share without prior authorization. Purchasing Specification Raw Material	100001096908
		Valid from: 2022.12.06 Valid to:
Milk Cow Skimmed Powder High Heat Spore Control Status: Approved		

MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS

The expression of microbiological quality criteria is based upon that recommended by "The International Commission on Microbiological Specification for Foods" where:

n = Number of samples

c = Maximum number of samples greater than or equal to m and less than M

m = Microbiological limit that:- in a 2 class plan separates good from defective quality;
- in a 3 class plan separates good from marginally acceptable quality.

M = Microbiological limit that:

- in a 3 class plan separates marginally acceptable from unacceptable quality;
- in a 2 class plan M may be assimilated to m.

The vendor determines how the verification (testing) is done to demonstrate compliance to the microbiological requirements.

Contaminant Microorganisms

Parameter	n	c	m	M	Comments
Aerobic mesophilic microorganisms	5	0	10,000 /g		ISO 4833
Aerobic spores, thermophilic	5	0	100 /g		100 °C, 30 min
Enterobacteriaceae	5	0	10 /g		ISO 21528 Incubation temperature 37 °C
Salmonella	10	0	0 /25g		ISO 6579

The vendor determines how the verification (testing) is done to demonstrate compliance to the microbiological requirements.

PACKAGING, STORAGE & TRANSPORTATION

Use only Packaging Materials for food ingredients which are compliant to relevant food contact regulations/international standards.

Upon request, the vendor must provide a certificate of compliance to the food contact regulations for all food ingredient packaging materials.

Parameter	Requirement	Comments
Packaging	Suitable to protect and preserve the contents	



CONFIDENTIAL: Nestlé Confidential Information with restricted distribution. Do not share without prior authorization.
Purchasing Specification
Raw Material

100001096908
Valid from: **2022.12.06**
Valid to:

Milk Cow Skimmed Powder High Heat Spore Control
Status: **Approved**

ANALYTICAL METHODS

Analytical methods	Analytical methods are available on request	
--------------------	---	--