



FORMATO: FICHA TÉCNICA HOMOLOGADA
MATERIAS PRIMAS - PLANTA PASCUAL



CÓDIGO:
FECHA: 2020/03/01
VERSIÓN: 002

DOCUMENTO CONTROLADO

| Edición # | Fecha de edición | Elaborado por | Revisado por | Aprobado por |
|-----------|------------------|--|----------------------------|------------------------------------|
| 002 | 2020-10-29 | Analista de Investigación y Desarrollo | Jefe de Control de Calidad | Jefe de Investigación y Desarrollo |

| Sección | Descripción |
|---------|-------------|
|---------|-------------|

1. Identificación de la Materia Prima:

| | | |
|------|-----------------------------|--|
| 1.1 | Nombre Comercial: | Leche en Polvo Grado A Sin Grasa de Baja Temperatura |
| 1.2 | Código Sap: | --- |
| 1.3 | Identificación en SAP: | Leche Descremada en Polvo |
| 1.4 | Descripción y Composición: | La Leche en Polvo Grado A Sin Grasa de Baja Temperatura es el polvo resultante de la eliminación de la grasa y el agua de la leche fresca de Grado A. Contendrá la lactosa, las proteínas lácteas y los minerales lácteos en las mismas proporciones relativas que se producen en la leche fresca. El producto debe estar hecho de leche fresca y dulce a la que no se haya añadido ningún conservante, álcali, agente neutralizador u otro producto químico y que haya sido pasteurizada. Declaración Sobre Ingrediente: Leche en polvo sin grasa Animal |
| 1.5 | Origen de la materia prima: | Animal |
| 1.6 | Tratamiento y procesado: | La Leche en Polvo Grado A Sin Grasa de Baja Temperatura es el polvo resultante de la eliminación de la grasa y el agua de la leche fresca de Grado A. |
| 1.7 | Instrucciones de uso: | Uso directo. **Si se tiene presencia de grumos disolver en agua. |
| 1.8 | Sellos o certificaciones: | Kosher - Lácteos y Halal |
| 1.9 | Presentación Comercial: | 25KG |
| 1.10 | Vida Útil: | El producto tiene veinticuatro (24) meses de vida útil |
| 1.11 | Normatividad aplicable: | El producto se produce en condiciones sanitarias, cumpliendo o excediendo las Buenas Prácticas de Fabricación Actuales de la FDA, el Análisis de Riesgos y los Controles Preventivos Basados en Riesgos para Alimentos Humanos (21 CFR 117). |

2. Características Microbiológicas:

| | Descripción | Especificación o Tolerancia | Método de análisis | Frecuencia de análisis |
|-----|---|-----------------------------|-----------------------|------------------------|
| 2.1 | Conteo de placas aeróbicas (UFC/g) | máx 10000 | SMEDP (3M™PetriFilm™) | Cada Lote |
| 2.2 | Coliformes (UFC/g) | máx 10 | SMEDP (3M™PetriFilm™) | Cada Lote |
| 2.3 | Salmonela | Ausente/750g | FDA BAM | Cada Lote |
| 2.4 | Listeria | Ausente/25g | FDA BAM | Cada Lote |
| 2.5 | Levadura y Moho (UFC/g) | máx 50 | SMEDP (3M™PetriFilm™) | Cada Lote |
| 2.6 | Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g) | máx 10 | FDA BAM | Cada Lote |
| 2.7 | E. coli (MPN) (UFC/g) | < 10 | AOAC | Cada Lote |

3. Características Fisicoquímicas:

| | Descripción | Especificación o Tolerancia | Método de análisis | Frecuencia de análisis |
|------|-------------------------------|-----------------------------|--------------------|------------------------|
| 3.1 | Proteína (como base) (%m/m) | 32 - 39 | Kjeldahl/NIR | Cada Lote |
| 3.2 | Humedad (%m/m) | máx 4 | IDF/NIR | Cada Lote |
| 3.3 | Grasa (%m/m) | máx 1.25 | IDF/NIR | Cada Lote |
| 3.4 | INPL: Baja temperatura (mg/g) | >7.0 | SMEDP/AOAC | Cada Lote |
| 3.5 | Acidez Titulable (%m/v) | 0.10 - 0.15 | ADPI/AOAC | Cada Lote |
| 3.6 | Índice de Insolubilidad (ml) | máx 1.25 | Charm 3SL3 | Cada Lote |
| 3.7 | Partículas quemadas (mg/25mg) | máx 15.0 (B) | SMEDP | Cada Lote |
| 3.8 | pH | 5.5 - 6.5 | Referencia oficial | Cada Lote |
| 3.9 | Ceniza (%) | Máx.: 8.70 | SMEDP | Cada Lote |
| 3.10 | Lactosa (%) | 61 - 75 | SMEDP | Cada Lote |
| 3.11 | Densidad (g/mL) | Min.: 0.6 | ASTM | Cada Lote |

DOCUMENTO CONTROLADO

Información Nutricional

| 4.1 Datos de Nutrición / Nutrition Facts | |
|--|-------|
| Tamaño por ración / Serving Size: | 100 g |
| Porciones por envase / Servings Per Container: | 1 |
| Cantidad por Porción / Amount Per Serving*: | %VD** |
| Calorías / Calories (kcal) | 358 |
| Calorías de grasa / Calories from fat (kcal) | 6 |
| Grasa total / Total fat (g) | 0,7 |
| Grasa saturada / Saturated fat (g) | 0,5 |
| Grasas trans / Trans fat (g) | 0 |
| Colesterol / Cholesterol (mg) | 18 |
| Sodio / Sodium (mg) | 549 |
| Carbohidratos totales / Total carbohydrate (g) | 52 |
| Fibra dietética / Dietary fiber (g) | 0 |
| Azúcares / Sugars (g) | 52 |
| Proteína / Protein (g) | 35 |
| Vitamina A / Vitamin A (UI) | 15 |
| Vitamina C / Vitamin C (mg) | 5 |
| Calcio / Calcium (mg) | 1231 |
| Hierro / Iron (mg) | 0,3 |

Características Organolépticas/Sensoriales

| | Descripción | Especificación o Tolerancia | Método de análisis | Frecuencia de análisis |
|-----|-------------|--|--------------------|------------------------|
| 5.1 | Apariencia | Blanco a crema | Sensorial. | Cada Lote |
| 5.2 | Color | Fresco, dulce, sin olor extraño | Sensorial. | Cada Lote |
| 5.3 | Olor | Limpio, sabor ligeramente cocido, ningún sabor no típico | Sensorial. | Cada Lote |
| 5.4 | Sabor | Polvo libre, sin grumos | Sensorial. | Cada Lote |
| 5.5 | Textura | Característico | Sensorial. | Cada Lote |

Declaraciones de Inocuidad

| | | | | |
|-------|---|---|--------------------|------------------------|
| 6.1 | Alérgenos: | Contiene leche. | | |
| 6.2 | Toxinas: | N/A | | |
| 6.2.1 | Descripción | Especificación o Tolerancia | Método de análisis | Frecuencia de análisis |
| | Aflatoxina M1 | Máx.: 0.50 ppb | ISO | Cada Lote |
| 6.3 | OGM: | Libre de OGM | | |
| 6.4 | Pesticidas: | No aplica. | | |
| 6.5 | Antibióticos y residuos de medicamentos veterinarios: | | | |
| 6.5.1 | Descripción | Especificación o Tolerancia | Método de análisis | Frecuencia de análisis |
| | Residuo de medicamentos | No se encontró | Charm 3SL3 | NA |
| 6.6 | Metales pesados: | | | |
| 6.6.1 | Descripción | Especificación o Tolerancia | Método de análisis | Frecuencia de análisis |
| | Arsenico | <0.010 mg/kg | Lab. Externo | Anual |
| | Cadmio | <0.005 mg/kg | Lab. Externo | Anual |
| | Cromo | <0.010 mg/kg | Lab. Externo | Anual |
| | Plomo | <0.005 mg/kg | Lab. Externo | Anual |
| | Mercurio | <0.005 mg/kg | Lab. Externo | Anual |
| 6.7 | Control de Material Extraño: | Los productos lácteos están hechos 100% con leche de vaca, sin conservantes añadidos. | | |
| 6.8 | Otros Contaminantes: | | | |
| 6.8.1 | Descripción | Especificación o Tolerancia | Método de análisis | Frecuencia de análisis |
| | Impurezas (partículas quemadas) | Máx.: 7.50 mg | GB 5413.30 | Cada Lote |

Especificaciones de Empaque y Embalaje

| | | | | |
|-----|---------------------------------|--------------------------|--|--|
| 7.1 | Empaque y sus especificaciones: | Sacos de polipropileno | | |
| 7.2 | ITF14 y/o EAN13 y/o EAN128: | De acuerdo con proveedor | | |
| 7.3 | Estructura del código de lote: | De acuerdo con proveedor | | |

Condiciones de Transporte y Almacenamiento

8.1 Se almacena a < 80°F (26°C) y en una humedad relativa de < 65% en bolsas originales selladas.