



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:
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	Aflatoxina M1	Máx.: 0.50 ppb	Método de análisis ISO	Frecuencia de análisis Cada Lote
6.3	OGM:	Libre de OGM		
6.4	Pesticidas:	No aplica.		
6.5	Antibióticos y residuos de medicamentos veterinarios:			
6.5.1	Residuo de medicamentos	No se encontró	Método de análisis Charm 3SL3	Frecuencia de análisis NA
6.6	Metales pesados:			
6.6.1	Arsenico	<0.010 mg/kg	Método de análisis Lab. Externo	Frecuencia de análisis Anual
6.6.2	Cadmio	<0.005 mg/kg	Lab. Externo	Anual
6.6.3	Cromo	<0.010 mg/kg	Lab. Externo	Anual
6.6.4	Plomo	<0.005 mg/kg	Lab. Externo	Anual
6.6.5	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	Impurezas (partículas quemadas)	Máx.: 7.50 mg	Método de análisis GB 5413.30	Frecuencia de análisis 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.