	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. <b>Purchasing Specification</b> <b>Raw Material</b>	<b>100000989005</b>
		Válido a partir de: <b>2020.03.24</b> Válido hasta:
<b>Leche Vaca Entera en Polvo</b> <b>Estado: Approved</b>		

gastar categoría	R0155100000 - DP/WMP/ Regular
------------------	-------------------------------

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Leche entera en polvo, secada por spray. 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	Grado Alimentario La materia prima no debe contener ninguna substancia, materia o agente biológico en una cantidad tal que pueda representar un riesgo para la salud del consumidor.	
---------	---	--

### NESTLÉ USO PREVISTO

### 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

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).

Fecha de impresión: 2025.02.10	Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1,234,567.890	Página 1 de 4 Páginas
-----------------------------------	---	--------------------------

	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. <b>Purchasing Specification</b> <b>Raw Material</b>	<b>100000989005</b>
		Válido a partir de: <b>2020.03.24</b> Válido hasta:
<b>Leche Vaca Entera en Polvo</b> Estado: <b>Approved</b>		

<b>Componente</b>
Milk Whole Dried

### REQUISITOS SENSORIALES

Apariencia sin preparación	Ausencia de grumos con excepción de aquellos que se deshacen fácilmente
Color sin preparación	De color blanquecino, sin partículas quemadas visibles
Sabor	Debe ser pura, es decir, ni a sebo, ni rancio, ni a caramelo y no debe tener ninguna desviación anormal de sabor. La evaluación también debe ser hecha en una reconstitución al 13%.

### 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		3.5 g/100g		
Acidez		0.13 %(m)		ADPI, como ácido láctico
Proteínas	34 g/100g			Total de Nitrogeno x 6,38 sobre solidos no grasos
Contenido en grasa	26 g/100g	28 g/100g		
Índice de solubilidad		1 ml		ADPI

#### Cualitativo

Parámetro	Comentarios
Materia extraña	Buenas Prácticas de Manufactura y etapas de procesamiento adecuados antes del embalaje, debe estar en su lugar para asegurar la ausencia de materiales extraños.
Partículas carbonizadas	Max. disco B (partículas quemadas ADPI sobre 25 g)

Fecha de impresión: 2025.02.10	Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1,234,567.890	Página 2 de 4 Páginas
-----------------------------------	---	--------------------------



	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. <b>Purchasing Specification</b> <b>Raw Material</b>	<b>100000989005</b>
		Válido a <b>2020.03.24</b> partir de: Válido hasta:
<b>Leche Vaca Entera en Polvo</b> <b>Estado: Approved</b>		

### 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.

Parámetro	Máximo	UM	Comentarios
Antibióticos			LMR (límites máximos de residuos) de acuerdo a la normativa, o no detectable por el método de referencia para antibióticos no autorizados.
Acido Cianúrico	2.5	mg/kg	
Melamina	2.5	mg/kg	
Aflatoxina M1	4	µg/kg	El límite indicado se basa en la norma del Codex para la leche líquida. La legislación local, que puede ser más estricta, tiene que ser respetada.

### 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.**

Fecha de impresión: 2025.02.10	Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1,234,567.890	Página 3 de 4 Páginas
-----------------------------------	---	--------------------------



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.

**Purchasing Specification  
Raw Material**

**100000989005**

Válido a partir de: **2020.03.24**  
Válido hasta:

**Leche Vaca Entera en Polvo**  
Estado: **Approved**

**Contaminant Microorganisms**

Parámetro	n	c	m	M	Comentarios
Microorganismos aerobios mesófilos	5	0	10,000 /g		ISO 4833
Enterobacteriaceas	5	0	10 /g		ISO 21528
Salmonela	10	0	0 /25 g		ISO 6579 Max pool 200 g por examinación.

**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	Adecuado para proteger y preservar el contenido	

**MÉTODOS ANALÍTICOS**

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

Fecha de impresión:  
2025.02.10

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

Página 4 de 4  
Páginas