

High Heat

 <b>Nestlé</b>	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. <b>Especificación de Compra Materia Prima</b>	<b>100001096908</b>
		Válido a partir de: <b>2022.12.06</b> Válido hasta:
<b>Estado: Approved</b> <b>SÓLO USO INTERNO</b>		

Nombre del autor de la especificación	Michiel Soeterik
Organización Creadora	NPTC Dairy Konolfingen
Copiado de la especificación	100001096907

### 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 sustancia, materia o agente biológico en una cantidad tal que pueda representar un riesgo para la salud del consumidor.	
---------	--	--

### NESTLÉ USO PREVISTO

Proceso relevante	Utilizado en productos sometidos a tratamiento térmico suficiente para destruir los patógenos	
-------------------	---	--

### 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

<b>Componente</b>
Leche desnatada en polvo

### REQUISITOS SENSORIALES

Fecha de impresión: 2023.08.17	Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1.234.567.890	Página 1 de 3 Páginas
-----------------------------------	---	--------------------------

**Nestlé**

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.

**Especificación de Compra  
Materia Prima**

**100001096908**

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

Estado: **Approved**  
**SÓLO USO INTERNO**

**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		4 g/100g		
Acidez		0.15 %(m)		
Proteínas	34 g/100g			
Nitrógeno de las proteínas del suero, no desnaturalizadas		1.50 mg/g		
Contenido en grasa		1.25 g/100g		
Índice de solubilidad		2 ml		

**Cualitativo**

Parámetro	Comentarios

**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
Chlorate	1.5000	mg/kg	
Perchlorate	0.1500	mg/kg	
Melamina	2.5000	mg/kg	
Aflatoxina M1	4.0000	µg/kg	

Fecha de impresión:  
2023.08.17

Los formatos siguientes se utilizan en esta especificación: Fechas:  
AAAA.MM.DD; Números: 1.234.567,890

Página 2 de 3  
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>Especificación de Compra</b> <b>Materia Prima</b>	<b>100001096908</b>
		Válido a partir de: <b>2022.12.06</b> Válido hasta:
Estado: <b>Approved</b> <b>SÓLO USO INTERNO</b>		

### 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		
Esporas aerobias termofílicas	5	0	100 /g		100 °C, 30 min
Enterobacteriaceas	5	0	10 /g		
Salmonela	10	0	0 /25 g		

### 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: 2023.08.17	Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1.234.567,890	Página 3 de 3 Páginas
-----------------------------------	---	--------------------------