

#### 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.

### Especificación de Compra Materia Prima

100007311802

Válido a 2013.10.16
partir de:
Válido
hasta:

Cuajada Cheddar 34-37% Humedad

Estado: Aprobada

P	and the second s
Motivo de la revisión	Cambio en el shelf life, adición del capítulo de composición y adición de
MOUVO de la revision	# 0.000 PM (0.000 C)
	parámetros de Staphilococos aureus
	parametro

## **DESCRIPCIÓN GENERAL**

Producida a partir de leche fresca y mediante la utilización de cultivos seleccionados.

### **REQUISITOS GENERALES**

#### Calidad

La materia prima deberá cumplir con la legislación y regulaciones aplicables en el pais de destino, o en su caso el Codex según sus propias necesidades, los mas desfavorables 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.	
	Libre de microorganismos	
	patógenos/carcinogénicos y sus metabolitos	
	tóxicos a niveles que puedan significar una	
	amenaza para la salu	

#### REQUISITOS SENSORIALES

Aspecto, apariencia	Liso, terso	
Textura	Firme, cuerpo liso	
Color sin preparación	Amarillo pálido-cremoso	
Olor	Característico a la cuajada cheddar, sin olores extraños	
Sabor	Característico a la cuajada cheddar, ligeramante salado, sin sabores extraños	

### 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. Donde aplique, éstos están listados abajo.

### Cuantitativo

Parámetro	Mínimo	Máximo	Objetivo	Comentarios
Humedad	34 %(m)	37 %(m)		
На	5,1	5,6		
Contenido en grasa	35 %(m)	37 %(m)		
Cloruro de sodio	1,5 %(m)	1,8 %(m)		

Impress an 2020 ()/30 Los formatos siguientes de dilizar en esta especimentaria.	i 1 de 3 jinas	***************************************
--	-------------------	---



#### 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.

### Especificación de Compra Materia Prima

100007311802			
Válido a	2013.10.16		
partir de:			
Válido			
nasta:			

Cuajada Cheddar 34-37% Humedad

Estado: Aprobada

# 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 Commision 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.

#### **Contaminant Microorganisms**

Parámetro	n	С	m	M	Comentarios
Microorganismos aerobios mesófilos	5	3	1.000 /g	10.000 /g	
Enterobacteriaceas	5	3	10 /g	100 /g	
Listeria monocytogena	5	0	0 /25 g		
Estafilococos aureos/Staphylococci coagulase positive	5	2	10 /g	100 /g	
Salmonela	5	0	0 /25 g		
Levaduras y mohos	5	3	10 /g	100 /g	

### **EMBALAJE, ALMACENAJE Y TRANSPORTE**

En adición a los limites establecidos por la legislación local o Codex Alimentarius, Nestlé ha determinado limites específicos para sus propias necesidades. Donde aplique, éstos están listados abajo.

Parámetro	Requisito	Comentario
Embalaje	Usar solo materiales de embalaje para el contacto con alimentos	15
	aprobados en el pais de destino	
	Impermeable a la luz	
	Impermeable al aire	
Transporte	Bajo refrigeración	

Vida útil desde la fecha de fabricación	Condiciones de almacenaje	Comentario
4 Mes	a un máximo de +4°C (39°F)	Mantener Refrigerado

Impreso en: 2020.07.30	Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1.234.567,890	Página 2 de 3 Páginas	and hand designation of the last
------------------------	--	--------------------------	----------------------------------



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.

### Especificación de Compra **Materia Prima**

100007311802 2013.10.16

Válido a partir de:

Válido hasta:

Cuajada Cheddar 34-37% Humedad Estado: Aprobada

# MÉTODOS ANALÍTICOS

Métodos analíticos	Métodos analíticos disponibles a	
	solicitud.	