	Sistema de Gestión Integral	Código: E3PO7.5-09 EXPORT - SYTBHQ	
		Versión: 1	Página 1 de 4
ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO FINISHED PRODUCT SPECIFICATION		Fecha de emisión: 17-Ene-2019	
		Vigente a partir de: 17-Ene-2019	


ASEGURAMIENTO DE CALIDAD / QUALITY ASSURANCE

Producto Product	CREMA EN POLVO 70% - SYTBHQ CREAM POWDER 70% - SYTBHQ		
Descripción Description	Producto elaborado a partir de concentración de crema fresca de vaca, siendo pasteurizada y homogeneizada previo al secado por aspersión. Product manufactured from fresh cow's cream, being pasteurized and homogenized prior to spray dried.	Instructivo Instructive	Método Method
Color	Amarillo claro cremoso Light yellow	I10PO7.5-01	Sensorial
Sabor / Taste	Lácteo, ligero dulce, libre de sabores extraños Dairy, light sweet, Free of off flavors	I10PO7.5-01	Sensorial
Olor / Odor	Característico / characteristic	I10PO7.5-01	Sensorial
Apariencia Appearance	Polvo fino, homogéneo, libre de impurezas Fine powder, free of impurity's	I10PO7.5-01	Sensorial

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO / PHYSICAL ANALYSIS						
Determinación / Determination	Típico Typical	Mínimo Minimum	Máximo Maximum	Unidades Units	Instructivo Instructive	Método Method
Humedad/ Moisture	1.2	N/A	1.5	%	I8PO7.5-02	Termobalanza
Grasa/ Fat	70	69	N/A	%	I10PO7.5-02	Hidrólisis ácida
Proteína Total/ Total Protein	6.5	5.0	N/A	%	I12PO7.5-01	Kjeldahl-AOAC
Cenizas / Ash	2.5	N/A	3.5	%	I13PO7.5-02	ADPI
Carbohidratos/ Carbohydrates	20	N/A	N/A	%	Por cálculo By calculus	Por diferencia By Difference
Partículas Quemadas/ Scorched Particles	Disco A	Disco A	Disco B	-	I7PO7.5-02	ADPI
pH	6.85	6.50	7.20	Unidad de pH	I4PO7.5-01	Dilución 10%

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO / MICROBIOLOGICAL ANALYSIS						
Determinación / Determination	Típico Typical	Mínimo Minimum	Máximo Maximum	Unidades Units	Instructivo Instructive	Método Method
Sustancias Inhibidoras Inhibitory Substances	≤15.5	N/A	15.5	mm	I2PO7.5-01	BSDA CHARM
Cuenta Estándar Standard Plate Count	2000	N/A	10,000	UFC/g	I11PO7.5-02	*
Coliformes / Coliforms	≤10	N/A	10	UFC/g	I11PO7.5-02	*
E. Coli	≤1	N/A	≤1	NMP/g	Análisis Externo	FDA BAMCH4 SEP 2002
Salmonella sp	Ausente	N/A	Ausente	UFC/25g	Análisis Externo	BAM 8a ED. CAP.5 1998
Listeria	Negativo	N/A	Negativo	UFC/25g	Análisis Externo	AOAC RI 030502-BAX
Staphylococcus Aureus	<10	N/A	<10	UFC/g	I11PO7.5-02	FDA BAM CH 12 2001
Hongos y Levaduras Yeast and Mold	≤10	N/A	100	UFC/g	I11PO7.5-02	*

*Standard Methods for the examination of Dairy Products, 17th Edition, American Public Health Association. Método autorizado por FDA/Petrifilm 3M.

	Sistema de Gestión Integral	Código: E3PO7.5-09 EXPORT - SYTBHQ	
		Versión: 1	Página 2 de 4
ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO FINISHED PRODUCT SPECIFICATION		Fecha de emisión: 17-Ene-2019	
		Vigente a partir de: 17-Ene-2019	

Presentación	Saco de papel kraft multicapa con bolsa de polietileno interior. Contenido neto 25Kg
Packaging	Multi wall kraft paper with polyethylene interior bag. Net content 25kg
Codificación	Interna del departamento de Control de Calidad Lote (díames), Fecha de Elaboración, Fecha de Caducidad
Coding	Internal form Control Quality Department Lot (daymonth), Manufacturing Date, Use by date
Almacenamiento	Los productos lácteos deshidratados pueden absorber olores y humedad, por lo que su protección es esencial en espacio fresco debajo de 30°C, ventilado, a la sombra, protegido de luz, agua y polvo en ambiente de humedad relativa por debajo del 60% y libre de olores
Storage	Stored in a cool dry area away from direct sunlight, water and dust in ambient with relative humidity below 60% and odor free
Vida de anaquel	12 meses
Shelf Life	12 months
Etiquetado	Crema en Polvo
Labeling	Cream Powder
Alérgenos	Contiene Leche
Allergens	Contains Milk
Origen	Nacional elaborado en Planta Unión de San Antonio, Jalisco
Origin	National Plant elaborated in Union San Antonio, Jalisco
Transportación	Producto paletizado en transporte seco, libre de filtraciones y olores extraños
Transportation	Palletized product on a dry truck, free of leaks and odors
Ingredientes	Crema, sólidos de leche, proteína de leche, monodiglicéridos, lecitina de girasol, citrato de sodio, sílice (agente de flujo libre) y mezcla de tocoferoles
Ingredients	Cream, milk solids, milk protein, mono and diglycerides, sunflower lecithin, sodium citrate, fumed silica (free flow agent) and mixed tocopherols

TABLA DE ALÉRGENOS // ALLERGENS TABLE:

Informamos que el material que suministramos contiene alguna de las materias que a continuación se enlistan, ya sea como ingrediente, subingrediente o vehículo, o bien si en líneas de producción se procesa algún producto que los contenga o almacenamiento en común.

We reported that the material we supply contains any of the matters listed below, either as an ingredient, subingredient or vehicle, or if production lines are processed a product containing or common storage.

ALÉRGENO	SI / YES	NO / NO
Leche / productos lácteos Milk / Dairy	XXX	
Huevo / Egg		XXX
Cacahuates / Peanuts		XXX
Nueces / Nuts		XXX
Leitina de Soya / Soy Lecithin	XXX	
Pescado / Fish		XXX
Trigo / Wheat		XXX
Mariscos / Seafood		XXX
Sulfitos / Sulfites		XXX
Gluten / Gluten		XXX
Ajonjolí / Sesame		XXX
Mostaza / Mustard		XXX


	<p style="text-align: center;">Sistema de Gestión Integral</p>	<p style="text-align: center;">Código: E3PO7.5-09 EXPORT - SYTBHQ</p>	
		<p style="text-align: center;">Versión: 1</p>	<p style="text-align: center;">Página 3 de 4</p>
<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO FINISHED PRODUCT SPECIFICATION</p>		<p style="text-align: center;">Fecha de emisión: 17-Ene-2019</p>	
		<p style="text-align: center;">Vigente a partir de: 17-Ene-2019</p>	

TABLA NUTRIMENTAL // NUTRITIONAL TABLE:

TABLA NUTRIMENTAL	
NUTRIMENTO	100g
Calorías (kcal)	733
Calorías (kJ)	3,080
Proteína (g)	4.70
Carbohidratos (g)	22.5
Fibra dietética (g)	0
Azúcares (g)	22.5
Grasa total (g)	70.69
Grasa Saturada (g)	42.74
Grasa Monoinsaturada (g)	17.60
Grasa Poliinsaturada (g)	1.90
Grasa Trans (g)	3.44
Colesterol (mg)	170.7
Vitamina A (mcg)	589
Vitamina C (mg)	0.59
Calcio (mg)	98
Hierro (mg/kg)	0.30
Potasio (mg)	194
Sodio (mg)	157
Fuente	USDA-SR23

CARTA DE GARANTÍA // LETTER OF WARRANTY

Este material cumple con los siguientes requerimientos (los que aplique):
This material meets the following requirements (where applicable):

- 1.- No ha sido adulterado.
It has not been adulterated.


- 2.- Cumple con las leyes sanitarias y Normas Oficiales Mexicanas correspondientes.
Las instalaciones, así como los procesos de manufactura de nuestros productos cumplen con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios cumplen con la NOM-155-SCFI-2012; NOM-243-SSA1-2010 entre otras.
Meets sanitary laws and corresponding Mexican Official Standards. The installations and manufacturing processes of our products comply with NOM-251-SSA1-2009 Hygienic Practice for food processing, beverages or supplements comply with NOM-155-SCFI-2012, NOM -243-SSA1-2010 among others.

- 3.- Nuestros productos no contienen trazas de plaguicidas y/o pesticidas no permitidos por las regulaciones nacionales (catálogo CICOPLAFEST).
Our products do not contain traces of pesticides and / or pesticides not permitted by national regulations (catalog CICOPLAFEST).

- 4.- Si alguno de nuestros productos son o contienen algún colorante, éste o éstos deberán ser permitidos por las leyes nacionales y deberán también ser de un lote certificado por el vendedor o sus proveedores, de acuerdo a la Federal Food Drug and Cosmetic Act de los E.E.U.U.
If any of our products are or contain any dye, it or they shall be permitted by national laws and must also be a certified lot by the seller or its suppliers, according to the Federal Food Drug and Cosmetic Act USA.

- 5.- Nuestros productos están formulados por ingredientes y/o aditivos permitidos por las leyes nacionales para su uso en alimentos y también son permitidos por las regulaciones de la FDA de los E.E.U.U.
Our products are formulated with ingredients and / or additives allowed by national law for use in foods and also are permitted by the regulations of the U.S. FDA.

- 6.- En nuestra empresa se cuenta con un programa HACCP que contempla puntos críticos de control para evitar la contaminación con material extraño. En Nutrical, S.A de C.V. todo producto es pasteurizado y es pasado por cernidores para cumplir con programa HACCP.
In our company has a program that provides HACCP critical control points to prevent contamination with foreign matter. In Nutrical, SA de CV any product is pasteurized and is passed through sieves to meet HACCP program.

	Sistema de Gestión Integral	Código: E3PO7.5-09 EXPORT - SYTBHQ	
		Versión: 1	Página 4 de 4
ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO FINISHED PRODUCT SPECIFICATION		Fecha de emisión: 17-Ene-2019	
		Vigente a partir de: 17-Ene-2019	

7.- Nuestra empresa está comprometida a satisfacer al cliente y a cumplir con toda la normatividad correspondiente, tanto en aspectos sanitarios, así como ecológicos y de seguridad, teniendo certificaciones ante COFEPRIS, SAGARPA además de estar basado nuestro Sistema Integral de Calidad en la Norma ISO 9001:2008

Our company is committed to customer satisfaction and comply with all relevant regulations, in health, environmental and safety issues, being certificated by COFEPRIS, SAGARPA and our Integral Quality System is being bases under the ISO 9001:2008 norm.

8.- Estos ingredientes son considerados NO modificados genéticamente o NO derivados de un organismo modificado genéticamente tal como se define por directivas de la Comisión Europea 1830/2003/EC sobre etiquetado y trazabilidad y 1829/2003/EC sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y cualquier enmienda legislativa.

These ingredients are considered non-GM or NO derived from a genetically modified organism as defined by European Commission directives on labeling and traceability 1830/2003/EC and 1829/2003/EC on genetically modified food and feed and any legislative amendment.

9.- Producto con certificación Kosher vigente.

Product with current Kosher certification.

10.- El producto contiene los siguientes alérgenos: Leche

This product has the following Allergens: Milk

11.- Se declara no haber adicionado plomo en ninguna de sus etapas de producción de manera intencional y sin intención.

We declare that Lead has not being added in any of the stages of production on an intentional and unintentional manner.

12.- Se utiliza en la elaboración materia prima y empaque de alta calidad de acuerdo a los requerimientos, asegurando tener la capacidad para fabricar productos que consistentemente cumplan con las especificaciones.

We declare that for manufacturing it is used raw materials and packaging with high quality standards corresponding requirements, assuring having the capacity of producing products that constantly meet specifications.

13.- El producto será entregado con un certificado de calidad correspondiente a cada lote de producción.

Product will be delivered accompanied with a certificate of analysis corresponding to each production lot.

14.- El producto se envía bajo las condiciones óptimas que aseguran mantener la calidad e inocuidad del material.

Product is being shipped under optimum conditions to assure maintaining quality and safety of material.

CARTA DECLARACIÓN DE GMO // GMO STATEMENT LETTER

Este producto se encuentra libre de OGM (GMO free), este ingrediente es considerado NO modificado genéticamente o No derivado de un organismo modificado genéticamente tal y como se define por las directivas de la Comisión Europea 1830/2003/EC sobre etiquetado y trazabilidad y 1829/2003/EC sobre alimentos y piensos modificados genéticamente o cualquier enmienda legislativa.

The highly is free of GMO (GMO free), this is considered ingredient NO genetically modified or not derived from a genetically modified organism such as defined by the European Commission directives on labeling and traceability 1830/2003/EC and 1829 / 2003/EC on genetically modified food and feed or any amending legislation.

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión	Fecha	Descripción del Cambio	Autorizó

Elaboró	Revisó	Aprobó
Jefe de Aseguramiento de Calidad	Gerente de Gestión Integral	Director de Planta