

	Sistema de Gestión Integral	Código: EPT00-CRP72% GENÉRICA	
		Versión: 00	Página 1 de 4
ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO FINISHED PRODUCT SPECIFICATION		Fecha de emisión: 16-Abril-2020	
		Vigente a partir de: 16-Abril-2020	

Producto Product	CREMA EN POLVO 72% EXPORTACIÓN (LECITINA DE SOYA + TBHQ) CREAM POWDER 72% EXPORT (SOY LECITHIN + TBHQ)
Descripción	Producto elaborado a partir de concentración de crema fresca de vaca, siendo pasteurizada y secada por aspersión.
Description	Product pasteurized and spray dried from fresh cow milk.
Presentación	Presentación en saco de papel kraft multicapa con bolsa de polietileno interior. Contenido neto 25 Kg.
Presentation	Multi wall kraft paper sack with polyethylene liner. Net content 25 kg.
Vida de Anaquel	Los productos lácteos deshidratados pueden absorber olores y humedad, por lo que su protección es esencial. La vida de anaquel será conservada debidamente por 12 meses.
Shelf Life	Dried powder dairy products may absorb odors and moisture. Shelf life will be conserved for 12 months .
Almacenaje	Almacenar en condiciones por debajo de 30 °C, en ambiente de humedad relativa por debajo del 60 % y libre de olores.
Storage	Storage below 30 °C with relative humidity below 60 % and odor free environment.
Origen	Nacional elaborado en Planta Unión de San Antonio, Jalisco.
Origin	Manufactured in Unión de San Antonio, Jalisco, Mexico.
Método de Embalaje	Unidades por lote de 40 a 50 sacos según especificación de cliente en pallet protegidos con vitafilm.
Packing Method	40 or 50 sacks batch units in stretched film pallets.
Condiciones de Transporte	En caja seca, libre de plagas, con certificado de fumigación y previamente inspeccionado.
Freight Conditions	Truck dry containers must be pest free, inner inspected with fumigation certificate.
Uso Previsto	Para uso industrial como ingrediente en la industria de alimentos, química alimenticia y farmacéutica, entre otros usos, es altamente utilizado para la elaboración de: quesos, yogurt, cremas, bebidas lacto-fermentadas, leche pasteurizada y UHT, helados, chocolates, galletas, panificación, dulces, cereales, leches infantiles, etc.
Intended Use	For industrial use as an ingredient for the food industry, food chemistry and pharmaceutical, among other uses, is highly used for making cheeses, yogurts, creams, lacto-fermented beverages, pasteurized and UHT milk, ice cream, chocolates, biscuits, breadmaking, sweets, cereals, baby milk, etc.
Grupo Vulnerable Vulnerable Group	Alérgicos a la leche y/o intolerantes a la lactosa. Allergics to milk and / or lactose intolerants.
Uso No Previsto, Potencialmente Esperado Unintended Use, Potentially Expected	Consumo directo y Reenvase sin considerar los cuidados necesarios. Direct consumption and careless repacking.
Etiquetado Labeling	Codificación interna de lote; fecha de elaboración y fecha de caducidad. Internal Batch Coding, Manufacturing Date and Expiration Date.

	Sistema de Gestión Integral	Código: EPT00-CRP72% GENÉRICA	
		Versión: 00	Página 2 de 4
ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO FINISHED PRODUCT SPECIFICATION	Fecha de emisión: 16-Abril-2020		
	Vigente a partir de: 16-Abril-2020		

Análisis Organolépticos / Organoleptic Analysis

Determinación Determination	Típico Typical	Instructivo Manual	Método Method
Color Colour	Amarillo claro cremoso Light yellow	PASC-011	Sensorial / Sensory
Sabor Flavour	Lácteo, ligero dulce, libre de sabores extraños Dairy, sweet light, free from strange flavors	PASC-011	Sensorial / Sensory
Olor Odour	Característico Characteristic	PASC-011	Sensorial / Sensory
Apariencia Appearance	Polvo fino homogéneo, libre de impurezas. Homogeneous fine powder, free of impurities	PASC-011	Sensorial / Sensory

Análisis Físicoquímico / Physical Analysis

Determinación Determination	Típico Typical	Mínimo Minimum	Máximo Maximum	Unidades Units	Instructivo Manual	Método Method
Humedad Moisture	1.2	N/A	1.4	%	PASC-003	Termobalanza
Grasa Fat	72	71	N/A	%	PASC-006	Hidrólisis ácida
Proteína Total Total Protein	6.5	4.0	N/A	%	PASC-010	Kjeldahl- AOAC
Cenizas Ash	1.5	N/A	2.0	%	IASC-004	ADPI
Carbohidratos Carbohydrates	24	20	N/A	%	N/A	Por diferencia By Difference
Partículas Quemadas Scorched Particles	Disco A	Disco A	Disco B	-	PASC-007	ADPI
pH	6.85	6.60	7.20	Unidad de pH	PASC-004	Dilución 10%

Análisis Microbiológico / Microbiological Analysis

Determinación Determination	Típico Typical	Mínimo Minimum	Máximo Maximum	Unidades Units	Instructivo Manual	Método Method
Sustancias Inhibidoras Inhibitory Substances	≤15.5	N/A	15.5	mm	PASC-002	BSDA CHARM
Cuenta Estándar Standard Plate Count	2000	N/A	20,000	UFC/g CFU/g	IASC-002	* / NOM-092- SSAI-1994
Coliformes Coliforms	<10	N/A	10	UFC/g CFU/g	IASC-002	* / NOM-113- SSAI-1994
E. Coli E. Coli	≤3	N/A	≤3	NMP/g MPN/g	Análisis Externo External Analysis	BAM 8a ED. CAP.4 REV. 2002
Salmonella spp. Salmonella spp.	Ausente Absent	N/A	Ausente Absent	UFC/25g CFU/25g	Análisis Externo External Analysis	BAM 8a ED. CAP.5 1998
Hongos y Levaduras Yeast and Molds	≤10	N/A	50	UFC/g CFU/g	IASC-002	* / NOM-111- SSAI-1994

*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: EPT00-CRP72% GENÉRICA	
			Versión: 00	Página 3 de 4
ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO FINISHED PRODUCT SPECIFICATION			Fecha de emisión: 16-Abril-2020	
			Vigente a partir de: 16-Abril-2020	

Metales Pesados / Heavy Metals							
Determinación Determination	Típico Typical	Mínimo Minimum	Máximo Maximum	Unidades Units	Instructivo Manual	Método de Referencia Reference Method	Frecuencia Frequency
Plomo Lead	No detectado Not detected	No detectado Not detected	0.1	mg/kg	Análisis Externo External Analysis	NOM-184- SSA1-2002	Anual Annual
Arsénico Arsenic	No detectado Not detected	No detectado Not detected	0.2	mg/kg	Análisis Externo External Analysis	NOM-184- SSA1-2002	Anual Annual
Mercurio Mercury	No detectado Not detected	No detectado Not detected	0.05	mg/kg	Análisis Externo External Analysis	NOM-184- SSA1-2002	Anual Annual

Seguridad Alimentaria / Food safety							
Determinación Determination	Típico Typical	Mínimo Minimum	Máximo Maximum	Unidades Units	Instructivo Manual	Método de Referencia Reference Method	Frecuencia Frequency
Aflatoxina M1 Aflatoxin M1	<0.5	N/A	0.5	µg/kg	Análisis Externo External Analysis	NOM 184- SSA1- 2002	Anual / Annual
Materia Extraña Strange Matter	Ausente Absent	Ausente Absent	Ausente Absent	-	-	Control continuo de proceso. Continuous process control.	Durante toda la producción a través de la criba y magneto. Throughout the production through the sieve and magneto.

Normativa Aplicable / Applicable Regulations	
Clave / keycode	Título / Title
NOM-184-SSA1-2002	Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias. Products and services. Milk, milk formula and milk product combined. Sanitary specifications.
NOM-243-SSA1-2010	Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Products and services. Milk, milk formula, combined dairy product and dairy products. Sanitary provisions and specifications. Test methods.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Hygiene practices for the processing of food, beverages or food supplements.

	Sistema de Gestión Integral		Código: EPT00-CRP72% GENÉRICA	
			Versión: 00	Página 4 de 4
	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO FINISHED PRODUCT SPECIFICATION		Fecha de emisión: 16-Abril-2020	
			Vigente a partir de: 16-Abril-2020	

Control de Cambios Changes Control			
Versión Version	Fecha Date	Descripción del Cambio Description of change	Autorizó Authorized

Elaboró Elaborated	Revisó Revised	Aprobó Approved	Copia Copy	Número Number
Inspector de Aseguramiento de Calidad Quality Assurance Inspector	Jefe de Aseguramiento de Calidad Quality Assurance Manager	Director de Planta Plant Manager	Controlada Controlled	
			No Controlada Uncontrolled	