



Sistema de Gestión Integral

Código: EPT-GBA00

Versión: 00


Página 1 de 4

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO
FINISHED PRODUCT SPECIFICATION

Fecha de emisión: 01-Ene-2020

Vigente a partir de: 01-Ene-2020

Producto	GRASA BUTÍRICA ANHIDRA DARICHEM®
Product	ANHYDROUS MILK FAT DARICHEM®
Descripción	Producto obtenido a partir de crema fresca pasteurizada de vaca mediante centrifugación. Libre de conservadores, aditivos, químicos o saborizantes
Description	Product obtained from fresh pasteurized cow's cream through centrifugation. Free of conservatives, additives, chemicals and flavors.
Presentación	Tambo recubierto al interior de resina grado alimenticio, empacado bajo atmósfera de Nitrógeno con 190 kg de peso neto. Cajas con 25 kg peso neto.
Presentation	Steel drum, lined with food grade resin and headspace filled with nitrogen with 190 kg net weight. Carton boxes with 25 kg net weight.
Vida de Anaquel	Tambos: 12 meses manteniendo su atmósfera de nitrógeno por debajo de 30 °C.
Shelf Life	Cajas: 12 meses, manteniéndose debajo de los 10°C. Drums: 12 months maintaining the nitrogen atmosphere below 30 °C. Boxes: 12 months, maintaining below 10°C.
Almacenaje	Espacio fresco, ventilado, a la sombra, protegido de luz, agua y polvo.
Storage	Stored in a cool dry area away from direct sunlight, water and dust.
Origen	Nacional elaborado en Planta Unión de San Antonio, Jalisco.
Origin	National Plant elaborated in Unión de San Antonio, Jalisco.
Método de Embalaje	Tambo: Unidades por lote de 4 tambos según especificación de cliente en pallet protegidos con vitafilm. Cajas: Unidades por lote de 40 cajas según especificación de cliente en pallet protegidos con vitafilm.
Packing Method	Steel drum: Units per batch of 4 steel drum according to customer specification vitafilm protected pallet. Boxes: Units per batch of 40 carton boxes according to customer specification vitafilm protected pallet.
Condiciones de Transporte	En caja seca, libre de plagas, con certificado de fumigación y previamente inspeccionado.
Conditions of Carriage	In a dry box, free of pests, with fumigation certificate and previously inspected.
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, yogurth, 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 in the food industry, food chemistry and pharmaceutical, among other uses, is highly used for making cheeses, yogurths, creams, lacto-fermented

	Sistema de Gestión Integral	Código: EPT-GBA00	
		Versión: 00	Página 2 de 4
	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO FINISHED PRODUCT SPECIFICATION	Fecha de emisión: 01-Ene-2020	
		Vigente a partir de: 01-Ene-2020	

	beverages, pasteurized and UHT milk, ice cream, chocolates, biscuits, breadmaking, sweets, cereals, baby milk, etc.
Grupo Vulnerable	Derivado de la leche
Vulnerable Group	Derived form milk
Uso No Previsto, Potencialmente Esperado Unintended Use Potentially Awaited	Consumo directo y Reenvase sin considerar los cuidados necesarios. Direct Consumption and Repacking without considering the necessary care.
Eiquetado	Codificación interna de lote; fecha de elaboración y fecha de caducidad.
Labeling	Internal batch coding; Date of preparation and expiration date.

Análisis Organolépticos / Organoleptic Analysis


Determinación Determination	Típico Typical	Instructivo Instructive	Método Method
Color Colour	Amarillo Intenso Intense Yellow	PASC-011	Sensorial / Sensory
Sabor Taste	Característico, libre de sabores extraños Characteristic, free of strange flavors	PASC-011	Sensorial / Sensory
Olor Odour	Característico que va de crema a mantequilla, libre de olores extraños. Characteristic from cream to butter, free of strange odors.	PASC-011	Sensorial / Sensory
Apariencia Appearance	Líquido semi-sólido Semi-solid liquid	PASC-011	Sensorial / Sensory

Análisis Físicoquímico / Physical Analysis

Determinación Determination	Típico Typical	Mínimo Minimum	Máximo Maximum	Unidades Units	Instructivo Instructive	Método Method
Humedad Moisture	0.1	N/A	0.2	%	ICCA-030	Coulometro
Grasa Fat	99.90	99.80	N/A	%	PASC-006	Hidrólisis ácida
Ácidos grasos libres (como oleico) Free Fatty Acids (As Oleic)	<0.1	N/A	0.3	%	ICCA-032	AOCS Ca 5a-40
Índice de Peróxidos Peroxide Value	<0.1	N/A	0.3	meq O2/kg MG	ICCA-035	AOCS Cd 8b-90

Análisis Microbiológico / Microbiological Analysis

Determinación Determination	Típico Typical	Mínimo Minimum	Máximo Maximum	Unidades Units	Instructivo Instructive	Método Method
Cuenta Estándar Standard Plate Count	<100	N/A	1,000	UFC/g CFU/g	IASC-002	* / NOM-092- SSA1-1994
Coliformes	<10	N/A	<10	UFC/g	IASC-002	* / NOM-113- SSA1-1994

	Sistema de Gestión Integral		Código: EPT-GBA00	
			Versión: 00	Página 3 de 4
	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO FINISHED PRODUCT SPECIFICATION		Fecha de emisión: 01-Ene-2020	
			Vigente a partir de: 01-Ene-2020	


Coliforms				CFU/g		
Listeria	Ausente Absent	N/A	Ausente Absent	UFC/25g CFU/25g	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	<10	UFC/g CFU/g	IASC-002	* / NOM-111- SSA1-1994

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

Metales Pesados / Heavy Metals							
Determinación Determination	Típico Typical	Mínimo Minimum	Máximo Maximum	Unidades Units	Instructivo Instructive	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	CODEX STAN 193- 1995	Annual Annual
Arsénico Arsenic	No detectado Not detected	No detectado Not detected	0.1	mg/kg	Análisis Externo External Analysis	CODEX STAN 193- 1995	Annual Annual

Seguridad Alimentaria / Food safety							
Determinación Determination	Típico Typical	Mínimo Minimum	Máximo Maximum	Unidades Units	Instructivo Instructive	Método de Referencia Reference Method	Frecuencia Frequency
Aflatoxina M1 Aflatoxin M1	<0.5	N/A	0.5	µg/kg	Análisis Externo External Analysis	CODEX STAN 193- 1995	Annual / 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-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: EPT-GBA00	
		Versión: 00	Página 4 de 4
	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO FINISHED PRODUCT SPECIFICATION	Fecha de emisión: 01-Ene-2020	
		Vigente a partir de: 01-Ene-2020	

CODEX Stan 19-1981	Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales. Norm for edible fats and oils not regulated by individual norms.
CODEX Stan 193-1995	Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. General norm for contaminants and toxins in food and feed.

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	