

	Sistema de Gestión Integral	Código: EPT80-SLEP2626VA Genérica	
	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO FINISHED PRODUCT SPECIFICATION	Versión: 00	Página 1 de 4
		Fecha de emisión: 15-May-2020	
		Vigente a partir de: 15-May-2020	

Producto Product	SUSTITUTO DE LECHE ENTERA EN POLVO 2626 VA WHOLE MILK REPLACER POWDER 2626 VA
Descripción Description	Producto elaborado a partir de leche descremada fluida adicionada con grasa vegetal comestible siendo pasteurizada, homogenizada y secada por aspersion. Product manufactured from fluid skim milk added with vegetable oil, being pasteurized and spray dried.
Presentación Presentation	Presentación en saco de papel kraft multicapa con bolsa de polietileno interior. Contenido neto 25 Kg. Multi wall kraft paper with polyethylene interior bag. Net content 25 Kg.
Vida de Anaquel Shelf Life	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. Dried dairy products might absorb odors and moisture. Shelf life will conserve for 12 months.
Almacenaje Storage	Almacenar en condiciones por debajo de 30 °C, en ambiente de humedad relativa por debajo del 60 % y libre de olores. Storage below 30 °C, in ambient with relative humidity below 60 % and odor free.
Origen Origin	Nacional elaborado en Planta Unión de San Antonio, Jalisco. Manufactured in Unión de San Antonio, Jalisco, Mexico.
Método de Embalaje Packing Method	Unidades por lote de 40 a 50 sacos según especificación de cliente en pallet protegidos con vitafilm. Units per batch of 40 or 50 bags according to customer specification vitafilm protected pallet.
Condiciones de Transporte Conditions of Carriage	En caja seca, libre de plagas, con certificado de fumigación y previamente inspeccionado. Truck dry containers must be pest free, inner inspected with fumigation certificate.
Uso Previsto Intended Use	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. For industrial use as an ingredient in 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, bread making, 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 Awaited	Consumo directo y Reenvase sin considerar los cuidados necesarios. Direct Consumption and Repacking without considering the necessary care.
Etiquetado Labeling	Codificación interna de lote; fecha de elaboración y fecha de caducidad. Internal batch coding; Date of preparation and expiration date.

	Sistema de Gestión Integral	Código: EPT80-SLEP2626VA Genérica	
		Versión: 00	Página 2 de 4
	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO FINISHED PRODUCT SPECIFICATION	Fecha de emisión: 15-May-2020	
		Vigente a partir de: 15-May-2020	

Análisis Organolépticos / Organoleptic Analysis

Determinación Determination	Típico Typical	Instructivo Instructive	Método Method
Color Colour	Blanco cremoso Creamy white	PASC-011	Sensorial / Sensory
Sabor Taste	Lácteo, ligero dulce, libre de sabores extraños Dairy, sweet light, free of 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 Instructive	Método Method
Humedad Moisture	2.5	N/A	4.0	%	PASC-003	Termobalanza
Grasa Fat	26	25	N/A	%	PASC-006	Hidrólisis ácida
Proteína Total Total Protein	26	24	N/A	%	PASC-010	Kjeldahl- AOAC
Cenizas Ash	6.0	5.5	6.5	%	IASC-004	ADPI
Carbohidratos Carbohydrates	38.5	N/A	N/A	%	N/A	Por diferencia By Difference
Partículas Quemadas Scorched Particles	Disco A	Disco A	Disco B	-	PASC-007	ADPI
pH	6.65	6.40	6.80	Unidad de pH	PASC-004	Dilución 10%
Acidez Acidity	0.125	N/A	0.16	% Ac. Láctico	PASC-005	ADPI

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	PASC-002	BSDA CHARM
Cuenta Estándar Standard Plate Count	2000	N/A	10,000	UFC/g CFU/g	IASC-002	* / NOM-092- SSA1-1994
Coliformes Coliforms	≤10	N/A	≤10	UFC/g CFU/g	IASC-002	* / NOM-113- SSA1-1994
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: EPT80-SLEP2626VA Genérica	
			Versión: 00	Página 3 de 4
	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO FINISHED PRODUCT SPECIFICATION		Fecha de emisión: 15-May-2020	
			Vigente a partir de: 15-May-2020	

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	NOM-184- SSA1-2002	Annual Annual
Arsénico Arsenic	No detectado Not detected	No detectado Not detected	0.2	mg/kg	Análisis Externo External Analysis	NOM-184- SSA1-2002	Annual Annual
Mercurio Mercury	No detectado Not detected	No detectado Not detected	0.05	mg/kg	Análisis Externo External Analysis	NOM-184- SSA1-2002	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	NOM 184- SSA1-2002	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-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.
NOM-155-SCFI-2012	Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Denominations-milk, physicochemical specifications, comercial information and test methods

	Sistema de Gestión Integral	Código: EPT80-SLEP2626VA Genérica	
		Versión: 00	Página 4 de 4
	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO FINISHED PRODUCT SPECIFICATION	Fecha de emisión: 15-May-2020	
		Vigente a partir de: 15-May-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	