

Descripción de Producto Terminado

Product Description

FO-AC-96



| | |
|---|---|
| <h2>Suero Desmineralizado de Leche en Polvo Renylat 1310 (70%)</h2> <p><i>Demineralized Whey Milk Powder Renylat 1310 (70%)</i></p> | <p>Polvo fino color blanco cremoso, desmineralizado al 70%, pasteurizado y envasado en varias presentaciones. <i>Creamy White fine powder, demineralized to 70%, pasteurized and packaged in different types of presentations.</i></p> |
|---|---|

| | |
|--|--|
| Ingredientes: Suero de Leche Líquido de Vaca <i>Ingredients: Fresh fluid Whey Cow's Milk</i> | |
| Origen: México <i>Origin: Mexico</i> | Marca: Renylat 1310 (Reny Picot) <i>Brand: Renylat 1310 (Reny Picot)</i> |

| Características del Producto <i>Characteristics of Product</i> | | |
|--|--|--|
| Organolépticas <i>Organolepticals</i> | Aspecto / <i>Aspect</i> | Polvo fino homogéneo, exento de grumos o aglomeraciones, y libre de material extraño. <i>Homogeneous fine powder, free of lumps and agglomerations, and free of foreign material.</i> |
| | Color / <i>Colour</i> | Polvo blanco cremoso <i>Creamy white powder</i> |
| | Olor / <i>Odour</i> | Característico, sin presentar aromas desagradables, rancios o quemados <i>Characteristic, without presenting unpleasant aromas, rancid or burned</i> |
| | Sabor / <i>Flavour</i> | Agradable, característico, exento de sabores extraños <i>Enjoyable, characteristic, free from strange flavors</i> |
| Fisicoquímicas <i>Physico-Chemicals</i> | Alérgeno / <i>Allergen</i> | Sí (productos lácteos) / <i>Yes (dairy products)</i> |
| | P. Quemada / <i>Scorched Particles</i> | Máximo 7.5 mg, Disco A (ADPI) / <i>Maximum 7.5 mg, Disc A (ADPI)</i> |
| | Proteína / <i>Protein</i> | Mínimo 11.5 % / <i>Minimum 11.5 %</i> |
| | Grasa / <i>Fat</i> | Máximo 1.5 % / <i>Maximum 1.5 %</i> |
| | Ceniza / <i>Ash</i> | Máximo 3.0 % / <i>Maximum 3.0 %</i> |
| | Humedad / <i>Moisture</i> | Máximo 4.0 % / <i>Maximum 4.0 %</i> |

Descripción de Producto Terminado

Product Description

FO-AC-96

| | | |
|---|--|---|
| Fisicoquímicas Physico-Chemicals (cont.) | Estabilidad térmica / stability | Negativo / <i>negative</i> 85 °C 10 minutos |
| | pH / <i>pH</i> | 6.8 a 7.2 / 6.8 to 7.2 |
| | Calcio (Ca) / <i>Calcium (Ca)</i> | Máximo 0.380 % / <i>Maximum 0.380 %</i> |
| | Sodio (Na) / <i>Sodium (Na)</i> | Máximo 0.300 % / <i>Maximum 0.300 %</i> |
| | Magnesio (Mg) / <i>Magnesium (Mg)</i> | Máximo 0.090 % / <i>Maximum 0.090 %</i> |
| | Potasio (K) / <i>Potassium (K)</i> | Máximo 0.750 % / <i>Maximum 0.750 %</i> |
| Microbiológicas Microbiologicals | Mesófilos aerobios / <i>Aerobic mesophilic count</i> | Máximo 10,000 ufc/g / <i>Maximum 10,000 cfu/g</i> |
| | Coliformes Totales / <i>Total Coliforms</i> | < 10 ufc/g / < 10 cfu/g |
| | Hongos y Levaduras / <i>Yeasts and Molds</i> | < 10 ufc/g / < 10 cfu/g |
| | Enterobacterias / <i>Enterobacteriaceae</i> | < 10 ufc/g / < 10 cfu/g |
| | <i>Salmonella spp.</i> / <i>Salmonella spp.</i> | Ausente / <i>Absent</i> |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> / <i>Listeria monocytogenes</i> | Negativo / <i>Negative</i> |
| | <i>Staphylococcus aureus</i> / <i>Staphylococcus aureus</i> | Ausente / <i>Absent</i> |
| | <i>Escherichia coli</i> / <i>Escherichia coli</i> | < 3 NMP/g / < 3 MPN/g |
| | <i>Bacillus cereus</i> / <i>Bacillus cereus</i> | < 100 ufc/g / < 100 cfu/g |
| | Termófilos / <i>Thermophiles</i> | Máximo 1,000 ufc/g / <i>Maximum 1,000 cfu/g</i> |
| Recepción de materia prima → descremado → estandarización (adición de la mezcla de grasa vegetal) → pre-concentración por medio de ósmosis inversa y nanofiltración o evaporación → desmineralización → pasteurización → evaporación → cristalización → secado por aspersión → tamizado → envasado en varias presentaciones a través de transporte neumático → almacenamiento → envío al Cliente <i>Reception of raw material → skimming → standardization (adding the mixture of vegetable fat) → pre-concentration by reverse osmosis and nanofiltration or evaporation → demineralization → pasteurization → evaporation → crystallization → spray drying → sieving → packaging in various presentations through pneumatic conveying → storage in warehouse → Customer shipping</i> | | Método de Procesamiento <i>Manufacturing Method</i> |
| Tipos de Empaques <i>Types of Packaging</i> | 25 kg. Saco triple de papel kraft cosido, con bolsa de polietileno cerrada con corbata en el interior. <i>25 kg. Triple paper kraft bag, with inner polyethylene bag closed with plastic cable.</i> 1,000 kg. Envase flexible fabricado de polipropileno, con capacidad de carga de 1,000 kg, con liner (bolsa) interior, tipo manga, insertado y amarrado a válvula de descarga. <i>1,000 kg. Flexible container made of polypropylene, with load capacity of 1.000 kg, with inner liner (bag), sleeve type, inserted and tied to discharge valve.</i> | |

Descripción de Producto Terminado

Product Description

FO-AC-96

| | |
|--|---|
| <p>El producto va dirigido a las Industrias Procesadoras de Alimentos, y puede ser consumido después de procesado por la población en general a partir del primer año de vida, excepto personas alérgicas a productos lácteos e intolerantes a la lactosa.</p> <p><i>The product is aimed at Food Processing Industries, and can be consumed after processing by the general population from the first year of life, except those allergic to dairy products and lactose intolerant.</i></p> | <p>Uso intencionado y Consumidor / Cliente</p> <p><i>Intended used and Consumer / Customer</i></p> |
| <p>Almacenamiento</p> <p><i>Storage</i></p> | <p>Sacos de 25 kg. Almacenado en tarimas de madera con recubrimiento de cartón, cuenta con 10 camas de 5 sacos cada uno, recubierta con película polystretch.</p> <p><i>25 kg bags. Stored in wooden pallets with cardboard coating, has 10 beds of 5 bags each, covered with polystretch film.</i></p> <p>Supersacos de 1,000 kg. Almacenado por unidad en tarimas de madera con recubrimiento de cartón en la parte inferior y superior, recubierto con película polystretch.</p> <p><i>1,000 kg big bags. Stored per unit in wooden pallets with cardboard coating on the lower and upper part, covered with polystretch film.</i></p> <p>Todo se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar fresco, seco y libre de olores fuertes tales como detergentes, ahumado, solventes, café, chile, pescado, etc.; ya que es un producto altamente higroscópico y puede absorber cualquier aroma del ambiente.</p> <p><i>Everything should be stored at room temperature, in a cool place, dry and free of strong odors such as detergents, smoked, solvents, coffee, chili, fish, etc.; As it is a highly hygroscopic product and can absorb any aroma of the environment.</i></p> |
| <p>El producto se debe distribuir en transportes cerrados, secos y libres de plagas.</p> <p><i>The product must be distributed in closed, dry and pest free transports.</i></p> | <p>Distribución</p> <p><i>Distribution</i></p> |
| <p>Requerimientos de Empacado</p> <p><i>Packaging Requeriments</i></p> | <p>En sacos de 25 kg por unidad / <i>In 25 kg bags per unit.</i></p> <p>En supersacos de 1,000 kg por unidad / <i>In 1,000 kg big bags per unit.</i></p> |

Descripción de Producto Terminado

Product Description

FO-AC-96

| | | |
|---|--|---|
| Vida de Anaquel / Trazabilidad Shelf life / Traceability | <p style="text-align: center;">18 meses (25 kg) o 6 meses (1,000 kg) en su empaque original, íntegro y cerrado <i>18 months (25 kg) or 6 months (1,000 kg) from in original packaging, full and closed.</i></p> <p>Datos del Empaque / Packing Information:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fecha de elaboración / <i>Manufacturing date.</i> - Fecha de caducidad / <i>Shelf life date.</i> - Número de Lote / <i>Lot number.</i> - Número de Saco o Supersaco / <i>Bag or big bag number.</i> <p style="text-align: center;">Método de Codificación / Coding Method</p> <p><u>Mes:</u> Representado por una letra (A enero, B febrero, y así sucesivamente, excepto las letras J e I). <i>Month: Represented by a letter (A January, B February, etc., excluding J and I).</i></p> <p><u>Año:</u> Representado por un número, último dígito del año en curso (6 año 2016, 7 año 2017). <i>Year: Represented by a number, last digit of the year in course (6 year 2016, 7 year 2017).</i></p> <p><u>Día:</u> Representado por un número con dos dígitos del día del mes en que se fabricó. <i>Day: Represented by a number of two digits of the day of month of manufacturing.</i></p> <p><u>Área de Secado:</u> Representado por una letra. Lote sin letra y A corresponden al Secador Mojonnier A; B, C y G al Secador Niro B; y D y E para el Secador E. <i>Dry Area: Represented by a letter. Lot without letter and A correspond to the Dryer Mojonnier A; B, C and G correspond to the Dryer Niro B; and D and E correspond to the Dryer E.</i></p> <p>Ejemplo, Fecha de fabricación: 01 de Enero de 2017, lote: A701G, donde A = mes del año, 7 = año en curso, 01 = día del mes, G = área de secado. <i>Example, Manufacturing date: January 01, 2017, lot: A701G, where A = month of year, 7 = year in course, 01 = day of month, G = dry area.</i></p> | |
| | <p>Información sobre la Inocuidad de los Alimentos <i>Food Safety Information</i></p> | |
| No consumir el producto en caso de que el empaque se encuentre dañado o violado, y el producto se encuentre expuesto, o si la fecha de caducidad está vencida. <i>Do not consume the product if the package is damaged or broken and the product is exposed, or after the expiration date.</i> | | <p>Potencial mal uso por el Consumidor / Cliente <i>Potential misuse of Consumer / Customer</i></p> |
| <p>Peligros Inherentes al Producto / Proceso <i>Inherent Hazards to Product / Process</i></p> | Alérgenos declarados en Etiqueta. <i>Allergens declared on Label.</i> | |
| Alérgenos declarados en Etiqueta y Programa de Control de Alérgenos. <i>Allergens declared on Label and Allergen Control Program.</i> | | <p>Medidas de Control Correspondientes <i>Corresponding Control Measures</i></p> |
| <p>Etiquetado respecto a Inocuidad y/o Instrucciones de Manipulación o Uso <i>Labeling with respect to Food Safety and/or Use or Handling Instructions</i></p> | Alérgenos declarados en Etiqueta y Programa de Control de Alérgenos. <i>Allergens declared on Label and Allergen Control Program.</i> | |

Descripción de Producto Terminado

Product Description

FO-AC-96

NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria.*

**General specifications for labeling of food and non-alcoholic beverages prepackaged - Commercial and health information.*

NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.**

***Products and services. Milk, milk formula, combined dairy products and dairy products. Health provisions and specifications. Test methods.*

Referencias Normativas

Normative References



PRODUCTOS **LÁCTEOS**
DE LA MÁS **ALTA CALIDAD**