

Descripción de Producto Terminado

Product Description

FO-AC-96



<p>Leche Descremada en Polvo <i>Skimmed Milk Powder</i></p>	<p>Polvo fino color blanco cremoso, pasteurizado, reducido en grasa y envasado en varias presentaciones. <i>Creamy White fine powder, pasteurized, reduced in fat and packaged in different types of presentations.</i></p>
--	---

<p>Ingredientes: Leche Entera Líquida de Vaca. <i>Ingredients: Fresh fluid Whole Cow's Milk.</i></p>	
<p>Origen: México <i>Origin: Mexico</i></p>	<p>Marca: Reny Picot <i>Brand: Reny Picot</i></p>

Características del Producto <i>Characteristics of Product</i>		
Organolépticas <i>Organolepticals</i>	Aspecto / <i>Aspect</i> Color / <i>Colour</i> Olor / <i>Odour</i> Sabor / <i>Flavour</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> Polvo blanco cremoso <i>Creamy white powder</i> Característico, sin presentar aromas desagradables, rancios o quemados <i>Characteristic, without presenting unpleasant aromas, rancid or burned</i> Agradable, característico, exento de sabores extraños <i>Enjoyable, characteristic, free from strange flavors</i>
Fisicoquímicas <i>Physico-Chemicals</i>	Alérgeno / <i>Allergen</i> P. Quemada / <i>Scorched Particles</i> Proteína / <i>Protein</i> Grasa / <i>Fat</i> Ceniza / <i>Ash</i> Humedad / <i>Moisture</i> Acidez / <i>Acidity</i>	Sí (productos lácteos) / <i>Yes (dairy products)</i> Máximo 7.5 mg, Disco A (ADPI) / <i>Maximum 7.5 mg, Disc A (ADPI)</i> Mínimo 33.0 % / <i>Minimum 33.0 %</i> Máximo 1.25 % / <i>Maximum 1.25 %</i> Máximo 8.2 % / <i>Maximum 8.2 %</i> Máximo 4.0 % / <i>Maximum 4.0 %</i> Máximo 17.0 °D (0.17 % de ácido láctico) / <i>Maximum 17.0 °D (0.17 % lactic acid)</i>

Descripción de Producto Terminado

Product Description

FO-AC-96

	pH / pH	Mínimo 6.5 / Minimum 6.5	
FQ Physico-Chemicals	Índice de Solubilidad / Solubility Index	Máximo 1.00 mL / Maximum 1.00 mL	
	Calcio (Ca) / Calcium (Ca)	Mínimo 1.08 % / Minimum 1.08 %	
	Sodio (Na) / Sodium (Na)	Máximo 0.45 % / Maximum 0.45 %	
Microbiológicas Microbiologicals	Mesófilos aerobios / Aerobic mesophilic count	Máximo 10,000 ufc/g / Maximum 10,000 cfu/g	
	Coliformes Totales / Total Coliforms	< 10 ufc/g / < 10 cfu/g	
	Hongos y Levaduras / Yeasts and Molds	< 10 ufc/g / < 10 cfu/g	
	Enterobacterias / Enterobacteriaceae	< 10 ufc/g / < 10 cfu/g	
	Salmonella spp. / Salmonella spp.	Ausente / Absent	
	Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	Negativo / Negative	
	Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus	Ausente / Absent	
	Escherichia coli / Escherichia coli	< 3 NMP/g / < 3 MPN/g	
	Bacillus cereus / Bacillus cereus	< 100 ufc/g / < 100 cfu/g	
	Termófilos / Thermophiles	Máximo 1,000 ufc/g / Maximum 1,000 cfu/g	
Recepción de materia prima → descremado → pasteurización → evaporación → secado por aspersión → tamizado → envasado en varias presentaciones a través de transporte neumático → almacenamiento → envío al Cliente Reception of raw material → skimming → pasteurization → evaporation → spray drying → sieving → packaging in various presentations through pneumatic conveying → storage in warehouse → Customer shipping		Método de Procesamiento Manufacturing Method	
Tipos de Empaques Types of Packaging	25 kg. Saco triple de papel kraft con bolsa de polietileno en el interior, termosellado, con inyección de gases (CO ₂ y N ₂). 25 kg. Triple bag of kraft paper with polyethylene bag inside, heat sealed, with gas injection (CO ₂ and N ₂). 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. 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.		
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. 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.		Uso intencionado y Consumidor / Cliente Intended used and Consumer / Customer	

Descripción de Producto Terminado

Product Description

FO-AC-96

Almacenamiento <i>Storage</i>	Sacos de 25 kg. Almacenado en tarimas de madera con recubrimiento de cartón, cuenta con 10 u 11 camas de 5 sacos cada uno, recubierta con película polystretch. <i>25 kg bags. Stored in wooden pallets with cardboard coating, has 10 or 11 beds of 5 bags each, covered with polystretch film.</i>	
Almacenamiento <i>Storage</i> (continuación / continuation)	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. <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> 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. <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>	
El producto se debe distribuir en transportes cerrados, secos y libres de plagas. <i>The product must be distributed in closed, dry and pest free transports.</i>		Distribución <i>Distribution</i>
Requerimientos de Empacado <i>Packaging Requirements</i>	En sacos de 25 kg por unidad / <i>In 25 kg bags per unit.</i> En supersacos de 1,000 kg por unidad / <i>In 1,000 kg big bags per unit.</i>	
Vida de Anaquel / Trazabilidad <i>Shelf life / Traceability</i>	12 meses (25 kg) o 6 meses (1,000 kg) en su empaque original, íntegro y cerrado <i>12 months (25 kg) or 6 months (900 kg) from in original packaging, full and closed.</i>	
	<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>Mes: 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>Año: Representado por un número, último dígito del año el 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>Día: 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>Sub-lote: Representado por una letra. <i>Sub-lot: Represented by a letter.</i></p> <p>Ejemplo, Fecha de fabricación: 01 de Enero de 2017, lote: A701B, donde A = mes del año, 7 = año en curso, 01 = día del mes, B = sub-lote. <i>Example, Manufacturing date: January 01, 2017, lot: A701B, where A = month of year, 7 = year in course, 01 = day of month, B = sub-lot.</i></p>	
Información sobre la Inocuidad de los Alimentos <i>Food Safety Information</i>		

Descripción de Producto Terminado

Product Description

FO-AC-96

<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>	<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>	<p>Alérgenos declarados en Etiqueta. <i>Allergens declared on Label.</i></p>
<p>Alérgenos declarados en Etiqueta y Programa de Control de Alérgenos. <i>Allergens declared on Label and Allergen Control Program.</i></p>	<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>	<p>Alérgenos declarados en Etiqueta y Programa de Control de Alérgenos. <i>Allergens declared on Label and Allergen Control Program.</i></p>
<p>NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria.* <i>*General specifications for labeling of food and non-alcoholic beverages prepackaged - Commercial and health information.</i></p> <p>NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.** <i>**Products and services. Milk, milk formula, combined dairy products and dairy products. Health provisions and specifications. Test methods.</i></p>	<p>Referencias Normativas <i>Normative References</i></p>

