

Descripción de Producto Terminado

Product Description

FO-AC-96



Leche Entera Instantánea Fortificada en Polvo

Instant Whole Milk Powder Fortified

Polvo fino color amarillo cremoso, pasteurizado, fortificado con vitaminas y minerales, adicionado con lecitina de soya y envasado en varias presentaciones.

Creamy Yellow fine powder, pasteurized, fortified with vitamins and minerals, added with soy lecithin and packaged in different types of presentations.

Ingredientes: Leche Entera Líquida de Vaca, Lecitina de Soya (máximo 0.20 %) y Fortificante (vitaminas: A, D, B2, B12, C y ácido fólico, minerales: hierro y zinc).

Ingredients: Fresh fluid Whole Cow's Milk, Soy Lecithin (maximum 0.20 %) and Fortifier (vitamins: A, D, B2, B12, C and folic acid, minerals: iron and zinc).

Origen: México
Origin: Mexico

Marca: Hacienda Lacal
Brand: Hacienda Lacal

Características del Producto

Characteristics of Product

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 amarillo cremoso <i>Creamy yellow 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

Descripción de Producto Terminado

Product Description

FO-AC-96

Fisicoquímicas <i>Physicochemical</i>	<i>Enjoyable, characteristic, free from strange flavors</i>	
	Alérgeno / <i>Allergen</i>	Sí (productos lácteos y lecitina de soya) / <i>Yes (dairy products and soy lecithin)</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 26.0 % / <i>Minimum 26.0 %</i>
	Grasa / <i>Fat</i>	Mínimo 26.0 % / <i>Minimum 26.0 %</i>
Fisicoquímicas <i>Physicochemicals</i>	Ceniza / <i>Ash</i>	5.5 – 6.2 % / <i>5.5 – 6.2 %</i>
	Humedad / <i>Moisture</i>	Máximo 3.0 % / <i>Maximum 3.0 %</i>
	Carbohidratos / <i>Carbohydrates</i>	Mínimo 39.0 % / <i>Minimum 39.0 %</i>
	Acidez / <i>Acidity</i>	Máximo 15.0 °D (0.15 % de ácido láctico) / <i>Maximum 15 °D (0.15 % lactic acid)</i>
	pH / <i>pH</i>	6.5 a 6.8 / <i>6.5 to 6.8</i>
	Calcio (Ca) / <i>Calcium (Ca)</i>	912.0 mg/100g / <i>912.0 mg/100g</i>
	Sodio (Na) / <i>Sodium (Na)</i>	371.0 mg/100g / <i>371.0 mg/100g</i>
	Vitamina C / <i>Vitamin C</i>	100.0 mg/100g / <i>100.0 mg/100g</i>
	Hierro (Fe) / <i>Iron (Fe)</i>	11.0 mg/100g / <i>11.0 mg/100g</i>
	Zinc (Zn) / <i>Zinc (Zn)</i>	11.0 mg/100g / <i>11.0 mg/100g</i>
	Vitamina B2 / <i>Vitamin B2</i>	1.1 mg/100g / <i>1.1 mg/100g</i>
	Vitamina A / <i>Vitamin A</i>	450.0 µgRE/100g (1,500.0 UI) / <i>450.0 µgRE/100g (1,500.0 IU)</i>
	Ácido Fólico / <i>Folic Acid</i>	67.0 µg/100g / <i>67.0 µg/100g</i>
	Vitamina D / <i>Vitamin D</i>	3.75 µg/100g / <i>3.75 µg/100g</i>
	Vitamina B12 / <i>Vitamin B12</i>	0.9 µg/100g / <i>0.9 µg/100g</i>

Descripción de Producto Terminado

Product Description

FO-AC-96

Microbiológicas	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>	Ausente / <i>Absent</i>
	<i>Salmonella spp.</i> / <i>Salmonella spp.</i>	Negativo / <i>Negative</i>
	<i>Listeria monocytogenes</i> / <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente / <i>Absent</i>
	<i>Staphylococcus aureus</i> / <i>Staphylococcus aureus</i>	< 3 NMP/g / < 3 MPN/g
	<i>Escherichia coli</i> / <i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g / < 100 cfu/g
	<i>Bacillus cereus</i> / <i>Bacillus cereus</i>	Máximo 1,000 ufc/g / <i>Maximum 1,000 cfu/g</i>
	Termófilos / <i>Thermophiles</i>	

Recepción de materia prima → estandarización (adición de fortificante) → pasteurización → evaporación → secado por aspersión → tamizado → envasado en sacos de 25 kg o supersacos de 800 kg a través de transporte neumático → almacenamiento para análisis y liberación → envasado en bolsas de 120 g a 1 kg a través de máquinas dosificadoras de tornillo sinfín → almacenamiento → envío al Cliente

Reception of raw material → standardization (addition of fortifier) → pasteurization → evaporation → spray drying → sieving → packaging in 25 kg bags or 800 kg big bags through pneumatic conveying → storage for analysis and release → packed in bags of 120 g to 1 kg through proportioning worm gear machines → storage in warehouse → Customer shipping

Método de Procesamiento
Manufacturing Method

Descripción de Producto Terminado

Product Description

FO-AC-96

Tipos de con inyección <i>heat sealed,</i> <i>Types of</i> <i>Packaging</i>	120, 240, 500 g y 1 kg. Empaque metálico (bobina) aprobado por la FDA para su uso en Alimentos. <i>120, 240, 500 g and 1 kg. Metallic (bobbin) packaging approved by the FDA for use un Food.</i> 25 kg. Saco triple de papel kraft con bolsa de polietileno en el interior, termosellado, de gases Empaques (CO₂ y N₂) / 25 kg. Triple bag of kraft paper with polyethylene bag inside, with gas injection (CO₂ and N₂). 800 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>800 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>
El producto envasado en presentaciones de 120, 240, 500 g y 1 kg, va dirigido a la población en general a partir del primer año de vida, excepto personas alérgicas a productos lácteos o soya, e intolerantes a la lactosa. <i>The product packaged in 120, 240, 500 g and 1 kg presentation can be consumed by the general population from the first year of life, except those allergic to dairy products or soy, and lactose intolerant.</i> El producto envasado en presentaciones de 25 y 800 kg, 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 o soya, e intolerantes a la lactosa. <i>The product packaged in 25 and 800 kg presentation, 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 or soy, and lactose intolerant.</i>	Uso intencionado y Consumidor / Cliente <i>Intented used and Consumer / Customer</i>

Descripción de Producto Terminado

Product Description

FO-AC-96

Almacenamiento <i>Storage</i>	Bolsas de 120 g. Almacenado en cajas de 70 unidades, en tarimas de madera, cuenta con 10 camas de 8 cajas cada una, recubierta con película polystretch. <i>120 g bags. Stored in boxes with 70 units, in wooden pallets, has 10 beds of 8 boxes each, covered with polystretch film.</i> Bolsas de 240 g. Almacenado en cajas de 35 unidades, en tarimas de madera, cuenta con 10 camas de 8 cajas cada una, recubierta con película polystretch. <i>240 g bags. Stored in boxes with 35 units, in wooden pallets, has 10 beds of 8 boxes each, covered with polystretch film.</i> Bolsas de 500 g. Almacenado en cajas de 20 unidades, en tarimas de madera, cuenta con 10 camas de 8 cajas cada una, recubierta con película polystretch. <i>500 g bags. Stored in boxes with 20 units, in wooden pallets, has 10 beds of 8 boxes each, covered with polystretch film.</i> Bolsas de 1 kg. Almacenado en cajas de 10 unidades, en tarimas de madera, cuenta con 10 camas de 8 cajas cada una, recubierta con película polystretch. <i>1 kg bags. Stored in boxes with 10 units, in wooden pallets, has 10 beds of 8 boxes each, covered with polystretch film.</i> Sacos de 25 kg. Almacenado en tarimas de madera con recubrimiento de cartón, cuenta con 8 camas de 5 sacos cada uno, recubierta con película polystretch. <i>25 kg bags. Stored in wooden pallets with cardboard coating, has 8 beds of 5 bags each, covered with polystretch film.</i>
Almacenamiento <i>Storage</i> (continuación / continuation)	Supersacos de 800 kg. Almacenado por unidad en tarimas de madera con recubrimiento de cartón en la parte inferior y superior, recubierto con película polystretch. <i>800 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>

Descripción de Producto Terminado

Product Description

FO-AC-96

Requerimientos de Empacado <i>Packaging Requirements</i>	En bolsas de 120 g empacadas en cajas con 70 unidades, dividido en 2 secciones de 35 unidades cada una / <i>In 120 g bags packed in boxes with 70 units, divided into 2 sections of 35 units each.</i> En bolsas de 240 g empacadas en cajas con 35 unidades, dividido en 2 secciones de 17 y 18 unidades respectivamente / <i>In 240 g bags packed in boxes with 35 units, divided into 2 sections of 17 and 18 units respectively.</i> En bolsas de 500 g empacadas en cajas con 20 unidades, dividido en 2 secciones de 10 unidades cada una / <i>In 500 g bags packed in boxes with 20 units, divided into 2 sections of 10 units each.</i> En bolsas de 1 kg empacadas en cajas con 10 unidades, dividido en 2 secciones de 5 unidades cada una / <i>In 1 kg bags packed in boxes with 10 units, divided into 2 sections of 5 units each.</i> En sacos de 25 kg por unidad / <i>In 25 kg bags per unit.</i> En supersacos de 800 kg por unidad / <i>In 800 kg big bags per unit.</i>
Vida de Anaquel <i>Shelf life</i> Traceability	El producto envasado en presentaciones de 120, 240, 500 g y 1 kg, 12 meses en su empaque original, íntegro y cerrado <i>The product packaged in 120, 240, 500 g and 1 kg presentation, 12 months from in original packaging, full and closed.</i> El producto envasado en presentación de 25 kg, 15 meses en su empaque original, íntegro y cerrado <i>The product packaged in 25 kg presentation, 15 months from in original packaging, full and closed.</i> El producto envasado en presentación de 800 kg, 6 meses en su empaque original, íntegro y cerrado <i>The product packaged in 800 kg presentation, 6 months from in original packaging, full and closed.</i> Datos del Empaque / Packing Information: - Fecha de elaboración / <i>Manufacturing date.</i> - Número de Lote / <i>Lot number.</i> - Fecha de caducidad / <i>Shelf life date.</i> - Número de Saco o Supersaco / <i>Bag or big bag number.</i>

Descripción de Producto Terminado

Product Description

FO-AC-96

Vida de Anaquel / Trazabili
Shelf life / Traceability

Método de Codificación / Coding Method

Presentación de 120, 240, 500 g y 1 kg

120, 240, 500 g and 1 kg presentation

Mes: Representado por una letra (A enero, B febrero, y así sucesivamente, excepto las letras J e I).

Month: Represented by a letter (A January, B February, etc., excluding J and I).

Año: Representado por un número, último dígito del año en curso (6 año 2016, 7 año 2017).

Year: Represented by a number, last digit of the year in course (6 year 2016, 7 year 2017).

Día: Representado por un número con dos dígitos del día del mes en que se fabricó.

Day: Represented by a number of two digits of the day of month of manufacturing.

Nombre del Producto: Representado por una letra. Product name: Represented by a letter.

Ejemplo, **Fecha de fabricación:** 01 de Enero de 2017, **lote:** A701P, donde A = mes del año, 7 = año en curso, 01 = día del mes, P = nombre del producto.

Example, **Manufacturing date:** January 01, 2017, **lot:** A701P, where A = month of year, 7 = year in course, 01 = day of month, P = product name.

Presentación de 25 y 800 kg

25 and 800 kg presentation

Mes: Representado por una letra (A enero, B febrero, y así sucesivamente, excepto las letras J e I).

Month: Represented by a letter (A January, B February, etc., excluding J and I).

Año: Representado por un número, último dígito del año en curso (6 año 2016, 7 año 2017).

Year: Represented by a number, last digit of the year in course (6 year 2016, 7 year 2017).

Día: Representado por un número con dos dígitos del día del mes en que se fabricó.

Day: Represented by a number of two digits of the day of month of manufacturing.

Área de Secado: Representado por una letra. A, B y C corresponden al **Secador Niro B**; K, L, M y N al **Secador Niro C**; D, E, F, G, H e I para el **Secador Niro D**; R y S para el **Secador Niro F**.

Dry Area: Represented by a letter. A, B and C correspond to the **Dryer Niro B**; K, L, M, and N correspond to the **Dryer Niro C**; D, E, F, G H and I correspond to the **Dryer Niro D**; R and S correspond to the **Dryer Niro F**.

Ejemplo, **Fecha de fabricación:** 01 de Enero de 2017, **lote:** A701R, donde A = mes del año, 7 = año en curso, 01 = día del mes, R = área de secado.

Example, **Manufacturing date:** January 01, 2017, **lot:** A701R, where A = month of year, 7 = year in course, 01 = day of month, F = dry area.

Información sobre la Inocuidad de los Alimentos

Food Safety Information

Descripción de Producto Terminado

Product Description

FO-AC-96

Alérgenos declarados en Etiqueta y Programa de Control de Alérgenos. <i>Allergens declared on Label and Allergen Control Program.</i>		Medidas de Control Correspondientes <i>Corresponding Control Measures</i>
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>	Alérgenos declarados en Etiqueta y Programa de Control de Alérgenos. <i>Allergens declared on Label and Allergen Control Program.</i>	
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> 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>		Referencias Normativas <i>Normative References</i>
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>		Potencial mal uso por el Consumidor / Cliente <i>Potential misuse of Consumer / Customer</i>
Peligros Inherentes al Producto / Proceso <i>Inherent Hazards to Product / Process</i>	Alérgenos declarados en Etiqueta. <i>Allergens declared on Label.</i>	