



NO. CONSEC.	SKU	VOLUMETRIA	TAPA	CLASIFICACION	EMBALAJE	TIPO	SABOR	CODIGO DE BARRAS
198		1000 ml	Si	Parcialmente Descremada	12 pzas de 1L	Deslactosada	Natural	7503059385027

FECHA DE ACTUALIZACION	NO.REVISION	PAGINAS	DESCRIPCION DEL CAMBIO
01/12/2025	0	Todas	Desarrollo de nueva marca

1. NOMBRE DEL PRODUCTO: Leche parcialmente descremada deslactosada SAN JUAN ®

2 DESCRIPCIÓN: Leche parcialmente descremada deslactosada ultrapasteurizada adicionada con vitaminas A y D.

3. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y BIOLÓGICAS:

Fotografía ilustrativa de producto



a) FISICAS

DE CALIDAD			DE INOCUIDAD		
DETERMINACION	UNIDADES	ESPECIFICACION	DETERMINACION	UNIDADES	ESPECIFICACION
Olor	NA	Característico a leche, libre de olores extraños.	Materia extraña	NA	Ausente
Sabor	NA	Característico a leche deslactosada, ligero dulce. Libre de sabores extraños.			
Color	NA	Blanco opalescente a ligero crema.			
Aspecto	NA	Fluido, libre de grumos.			
Volumen	ml	1000 +-10			

b) QUIMICAS

DE CALIDAD			DE INOCUIDAD		
DETERMINACION	UNIDADES	ESPECIFICACION	DETERMINACION	UNIDADES	ESPECIFICACION
pH	Unidades de pH	6,5 - 6,7	Antibiotico**	Cualitativa	Negativo
Proteína ***	g/L	34 Min.	Derivados clorados**	Cualitativa	Negativo
Caseína ***	g/L	27,2 Min.	Formaldehído**	Cualitativa	Negativo
Estabilidad al alcohol al 75%	NA	Negativo	Sales cuaternarias de amonio **	Cualitativa	Negativo
Acidez	g/L Ac. Lactico	1,3 - 1,5	Oxidantes (H2O2) **	Cualitativa	Negativo
Grasa	g/L	20 - 21	Aflatoxina M1 **	µg/L	0,5 máx.
Solidos no grasos	g/L	85,0 Min.	Plomo **	mg/kg	0,1 máx.
Densidad a 15°C	g/ml	1,032 Min.	Mercurio **	mg/kg	0,05 máx.
			Arsénico **	mg/kg	0,2 máx.

Possible modificación en los rangos de algunas determinaciones, después de 5 producciones

c) BIOLÓGICAS

DE CALIDAD			DE INOCUIDAD		
DETERMINACION	UNIDADES	ESPECIFICACION	DETERMINACION	UNIDADES	ESPECIFICACION
Mesofílicos aerobios	UFC/ml	Negativo	NA	NA	NA
Termofílicos aerobios	UFC/ml	Negativo			

4. COMPOSICIÓN: Carbohidratos, grasa, proteína.

Ingredientes: Leche parcialmente descremada, lactosa, vitamina A y D. Contiene leche. Puede contener trazas de gluten (avena), nuez de la India, almendra y soja.

Contiene 20 g/L de grasa propia de la leche y 34 g/L de proteínas propias de la leche. Contiene 5 µg/L de vitamina D y 660 µg/L de equivalentes de retinol (vitamina A).

5. DECLARACION NUTRIMENTAL

CONTENIDO ENERGÉTICO POR ENVASE: 508 kcal (2 134 kJ)	CONTENIDO ENERGÉTICO POR 100 ML 50,8 kcal (213,4 kJ)		% VNR*
Proteínas	g	3,4	
Grasas Totales	g	2,0	
Grasas Saturadas	g	1,3	
Grasas Trans	mg	0	
Hidratos de carbono disponibles	g	4,8	
Azúcares	g	4,8	
Azúcares añadido	g	0	
Fibra dietéticas	g	0	
Sodio	mg	50	
Calcio	mg	120	32%
Vitamina A (Equivalentes de retinol)	µg	66	27,89 %
Vitamina D	µg	0,5	12%

*VNR: Valores nutrimentales de referencia ponderados para la población mexicana de acuerdo a la NOM-051-SCFI-SSA1-2010, por porción de 240 ml

7. FUENTE: animal

8. ORIGEN: nacional

9. MÉTODO DE OBTENCIÓN O FABRICACIÓN: a partir de la pasteurizacion y estandarizacion de leche, sometida a tratamiento térmico a mínimo 135oC por 4 segundos.

10. TIPO DE ENVASE: COMBIBLOC - CB8 1000 ml

11. MÉTODO DE EMBALAJE:

- 11.1 ENVASE PRIMARIO: Combibloc con tapa
- 11.2 ENVASE SECUNDARIO : Caja de carton reciclable 100 % wrap around con capacidad para 6 piezas con tapa de 1000 ml
- 11.3 PALLET: Tarima de madera estandar, 5 camas de 30 cajas, total de cajas 150, 900 litros. Protegido con plastico strech transparente.

12 CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN: en transportes con caja seca, libre de plagas, humedad, olores y en buenas condiciones, estibado en tarimas de madera limpias y en buen estado.

13. MÉTODO DE LIBERACIÓN: Análisis sensorial, fisicoquímico y microbiologico, mediante métodos establecidos en el procedimiento de liberación de producto terminado

14. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: manténgase en un lugar fresco y seco, área libre de plagas y materiales que puedan contaminar el producto en: estiba máxima de 5 camas de 30 cajas, libre de plagas y separadas de materiales que puedan contaminar el producto.

15. VIDA DE ANAQUEL: 180 días

16. USO PREVISTO: Para mayores de 1 año. No apto para consumidores intolerantes a la lactosa y/o alergicos a la proteina de la leche. Manténgase en lugar seco y fresco.

17. INSTRUCCIONES DE USO: Gire la tapa retire sirva. Una vez abierto manténgase en refrigeración con el envase tapado.

18 REFERENCIAS

- NOM-243-SSA-1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado par alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-130-SSA1-1995 Bienes y Servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido Neto- Tolerancias y Métodos de Verificación.
- NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
- NOM-086-SSA1-1994, bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. especificaciones nutrimentales.
- P-CAL-03 Técnicas de Calidad e inocuidad

NOTAS

- ** Analisis realizado en laboratorio externo de manera anual de acuerdo a lo establecido en el manual del sistema de gestion de calidad
- ***Analisis realizado en base a programa interno por el area de calidad.
- NA= NO APLICA

6.-ETIQUETADO FRONTAL:

No aplica