



NO. CONSEC.	SKU	VOLUMETRIA	TAPA	CLASIFICACION	EMBALAJE	TIPO	SABOR	CODIGO DE BARRAS
197		1000 ml	Si	Parcialmente Descremada	6 pzas de 1L	Regular	Natural	7503059385010

FECHA DE ACTUALIZACION	NO.REVISION	PAGINAS	DESCRIPCION DEL CAMBIO
01/12/2025	0	Todas	Cambio de formato y desarrollo de nueva marca

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

2 DESCRIPCIÓN: Leche parcialmente descremada 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 parcialmente descremada lactea. Libre de sabores extraños.			
Color	NA	Blanco opalescente			
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	24 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	10 - 11	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	1,033 Min.	Mercurio **	mg/kg	0,05 máx.
CRIOSCOPIA	° H	(-0,535 - -0,550)	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, vitamina A y D. Contiene leche. Puede contener trazas de gluten (avena), nuez de la India, almendra y soja.

Contiene 10 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: 418 kcal (1 764 kJ)	CONTENIDO ENERGÉTICO POR 100 ML 41,8 kcal (176,4 kJ)		% VNR*
Proteínas	g	3,4	
Grasas Totales	g	1,0	
Grasas Saturadas	g	0,6	
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	
Vitamina A (Equivalentes de retinol)	µg	66	32%
Vitamina D	µg	0,5	27,89 %
			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

ELABORO
José Caín Pérez Meneses
Supervisor Investigación y Desarrollo
Diciembre 2025

REVISO
Ilse A. Pacheco Silva
Jefe de Investigación y Desarrollo
Diciembre 2025

AUTORIZO
Estela Monroy Arteaga
Gerente de Investigación y Desarrollo
Diciembre 2025