	<b>ESPECIFICACION TECNICA LACTOMIL</b>	Clave: ET6-VJI-001	Fecha de Vigencia: 01/Noviembre/2013
		No. de Revisión: 1	Página: 1 de 3

<u>No.</u>	<u>DESCRIPCIÓN</u>	<u>PAGINA</u>
1	OBJETIVO	1
2	ALCANCE	1
3	NOMBRE DEL PRODUCTO E IDENTIFICACION SIMILAR	2
4	COMPOSICION	2
5	CARACTERISTICAS BIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS	2
6	VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	3
7	EMBALAJE	3
8	ETIQUETADO EN RELACION CON LA CALIDAD E INOCUIDAD Y/O INSTRUCCIONES PARA SU MANIPULACION , PREPARACION Y USO	3
9	GRUPO DE USUARIOS / CONSUMIDORES	3
10	MÉTODOS DE DISTRIBUCION	3
11	REQUISITOS LEGALES	3
12	REFERENCIAS	3

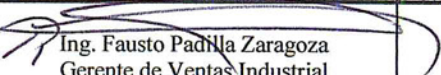

## 1. OBJETIVO


Describir las características de la Grasa de Sobrepasso " Lactomil " , para facilitar el análisis de Peligros, su presentación física es sólido opaco, en polvo granulado, color amarillo ligero, con olor ligeramente picoso.

## 2. ALCANCE

Esta Especificación Técnica aplica para las áreas de:

- 2.1 Ventas Jabones Industriales
- 2.2 Aseguramiento de Calidad
- 2.3 Embarques.
- 2.4 Clientes

<b>ORIGINADOR</b>  Ing. Fausto Padilla Zaragoza Gerente de Ventas Industrial	<b>AFROBACIONES</b>  Jefe de Aseguramiento de Calidad	<b>Copia Controlada</b>
---	---	-------------------------

	<b>ESPECIFICACION TECNICA LACTOMIL</b>	Clave: ET6-VJI-001	Fecha de Vigencia: 01/Noviembre/2013
		No. de Revisión: 1	Página: 2 de 3

### 3. NOMBRE DEL PRODUCTO E IDENTIFICACION SIMILAR

Grasa de Sobrepasso Lactomil

### 4. COMPOSICION

100% Grasa de Sobrepasso

### 5. CARACTERISTICAS BIOLOGICAS, QUIMICAS Y FISICAS

#### a) Físico-Químicas:


No.	ANALISIS	PARAMETRO
5.11	Ácido Graso Total (Base Seca)	83.5 % Mínimo
5.12	Calcio	9.60 % Máximo
5.13	Humedad	5.00 % Máximo
5.14	Peso para presentación Sacos 25 Kg	25.5 - 26.2 Kg.
5.15	Peso para presentación Súper Sacos 1 Tonelada	990 - 1010 Kg
5.16	Impurezas	Negativo

#### Análisis Opcional

No.	ANALISIS	PARAMETRO
5.17	Ácido Láurico	0.20 - 0.80
5.18	Ácido Mirístico	1.0 - 1.50
5.19	Ácido Palmítico	44.0 - 48.0
5.20	Ácido Esteárico	4.0 - 5.0
5.21	Ácido Oléico	36.0 - 41.0
5.22	Ácido Linoléico	7.0 - 10.0

#### b) Biológicas:

No aplica.

	<b>ESPECIFICACION TECNICA LACTOMIL</b>	Clave: ET6-VJI-001	Fecha de Vigencia: 01/Noviembre/2013
		No. de Revisión: 1	Página: 3 de 3

## 6. VIDA UTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- 6.1 La vida útil prevista para este producto es de 1 año, a partir de su fecha de elaboración.
- 6.2 La Grasa de sobrepaso Lactomil se almacena sobre tarimas, con la siguiente distribución:
- a) 5 sacos por cama por 8 estibas, en presentación de 25 Kgrs.
  - b) 1 Súper saco, en presentación de 1 Tonelada
- 6.3 Debe almacenarse en un lugar cerrado, fresco y seco evitando cualquier daño físico durante su almacenamiento por la manipulación de los sacos que lo contienen.

## 7. EMBALAJE

- 7.1 La Grasa de Sobrepaso " Lactomil " se envasa en Saco de Papel Multicapas, en presentación de 25 Kilos
- 7.2 La Grasa de Sobrepaso " Lactomil " se envasa en Súper Saco de Rafia Polipropileno , en presentación 1 Tonelada

## 8. ETIQUETADO EN RELACION CON LA CALIDAD E INOCUIDAD Y/O INSTRUCCIONES PARA SU MANIPULACION, PREPARACION Y USO

- 8.1 Dosificación: Mezclado con el alimento a preparar, según la recomendación de su asesor En Nutriología
- 8.2 Evítese el contacto con los ojos. En caso de contacto lavar con abundante agua
- 8.3 Manipularlo con Mascarilla para Polvos.

## 9. GRUPO DE USUARIOS / CONSUMIDORES:

- 9.1 Usuarios: Nutriólogos, Médicos Veterinarios, Encargados de Establos y Encargados de Forrajeras
- 9.2 Consumidores: Ganado Bovino Lechero, Ganado de Engorda, Ovinos y Caprinos
- 9.3 Edad de Consumidores: Después del destete

## 10. METODOS DE DISTRIBUCION

Este producto es puesto a su venta a través de tiendas de auto servicio, negocios detallistas, Forrajeras, Uniones de Crédito, Cooperativas y venta directa

## 11. REQUISITOS LEGALES

Los especificados en las normas del DSC-RH-07 "Marco Legal del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad" para productos alimenticios para consumo animal. NOM-061-ZOO-1999.

## 12. REFERENCIAS

- 12.1 ISO 22000:2005 Sistemas de Gestión de la Inocuidad - Requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria
- 12.2 PAS 220:2008 Programas de prerrequisitos en materia de seguridad alimentaria para la fabricación de alimentos.
- 12.3 PCS-07 Emisión de Especificaciones Técnicas