El yogurt alto en proteína más ambicioso de México busca su socio de leche en polvo.

Plan de crecimiento 2026–2030: nacemos en Tampico, Tamaulipas y escalamos al Noreste y a todo el país por e-commerce y autoservicio. Lo único que nos separa de ese plan es una leche en polvo **spore-control** con COA por lote.

MARCA
MAGIC · Ultra-Premium Yogurt

ORIGEN
Tampico, Tamaulipas · México

CONTACTO
magic-yogurt.com/proveedores

Tenemos la marca, el producto y el plan. Nos falta el ingrediente.

LO QUE YA TENEMOS

Marca lista, fórmula en validación

Yogurt ultra-premium alto en proteína (32 g por porción de 200 g, 3 g de azúcar, 6 cepas vivas), 5 formatos, identidad terminada y tienda en línea operando en **magic-yogurt.com**. La fórmula está en validación: el polvo correcto es lo que falta para cerrarla.

LO QUE BUSCAMOS

Leche en polvo spore-control

MPC 80 y SMP con **recuento de esporas controlado** y **COA por lote** (micro completa + fisicoquímica). Un proveedor que crezca con nosotros: de un pallet al mes en 2027 a dos contenedores al mes en 2029.

LO QUE GANA EL SOCIO

Una cuenta que se multiplica

Forecast compartido a 12 meses, órdenes recurrentes y una demanda proyectada de **132** t/mes de leche en polvo en 2030 (**4.3 M** USD/año, escenario nacional). Y el lugar de **socio fundador de suministro** de una marca que empieza con ustedes.

DÓNDE ESTAMOS HOY · Q4 2026 · Marca y línea diseñadas · Tienda en línea operando · Fórmula en validación: producciones de prueba en Tampico · Buscamos el polvo spore-control para la primera producción comercial

> «El único obstáculo entre nosotros y la escala nacional es una leche en polvo microbiológicamente limpia. Eso es lo que venimos a resolver con ustedes.»

— Juan Pablo Gómez, Fundador · MAGIC Ultra-Premium Yogurt

Las cifras de demanda son proyecciones del plan de negocio (supuestos explícitos en la página 07).

El yogurt en México se está recomponiendo hacia la proteína. Y acaba de empezar.

380 mil t

de leche en polvo descremada importa México en 2025 (est. USDA) — el 88 % de todo lo que consume; México es el 43 % de las ventas de SMP de EUA.

USDA FAS GAIN MX2025-0058 [1] · USDEC [12]

−20 %

cayó el consumo per cápita de yogurt en México (6.5 → 5.2 L/año) mientras el griego crece > 25 % al año: el valor migra a proteína.

Danone MX vía Expansión [20] · Nielsen [19]

2.6 %

de los hogares mexicanos compra yogurt griego hoy (1.8 % en 2022). La categoría apenas despega.

Worldpanel by Numerator [5]

150 M

de pesos invirtió Alpura en 2025 para entrar al griego; Danone (Oikos Pro), Lala, Sigma y Chobani lanzaron alto en proteína entre 2025 y 2026.

Expansión [5][6][7][8]

El yogurt total en México lleva seis años plano (+0.2 % anual 2018–2024 [2]); el valor está migrando a proteína: el griego ya supera 42 millones de kg [5] y crece a doble dígito, arriba del 25 % anual [19]. Es la misma ola que convirtió a Chobani en el #2 de EUA (donde el yogurt per cápita creció +58 % en 20 años [4]) — y en México apenas empieza. Para un proveedor de leche en polvo, es la categoría donde el kilo vale más.

Fuentes: [1] USDA FAS GAIN MX2025-0058 · [2] CANILEC Compendio 2014–2024 · [20] Danone vía Expansión · [5][6] Worldpanel y NielsenIQ vía Expansión · [7] Danone MX · [8] Expansión · [12] USDEC · [19] Nielsen vía The Food Tech. Detalle en la lámina 12.

La promesa del tarro y el vaso: 32 g de proteína por porción de 200 g, 3 g de azúcar, cultivos vivos.

32 g
PROTEÍNA POR PORCIÓN DE 200 G (16 G POR 100 G)

3 g
AZÚCAR POR PORCIÓN

6
CEPAS VIVAS · 50 MIL MILLONES DE UFC

5
FORMATOS: TARRO 1 L, CARTÓN 1 L, VASO 200 G; LATA BEBIBLE 200 ML Y SHOT 50 ML CON PERFIL PROPIO

0
LACTOSA · SIN GLUTEN · ULTRA-FILTRADO

Cepas: S. thermophilus, L. bulgaricus, L. acidophilus, L. rhamnosus, B. lactis, B. longum. Sabores: vainilla, chocolate, cookies & cream. Valores nutrimentales del tarro y el vaso por porción de 200 g, según formulación objetivo; bebibles y shot llevan su propio perfil.

Proteína, salud digestiva y menos azúcar: las tres tendencias que MAGIC junta en un vaso.

8 de 10

consumidores en Latinoamérica buscan activamente productos con menos azúcar.

Kantar / Worldpanel LatAm, nov-2025 [10]

>80 %

de los hogares mexicanos buscan salud en lo que compran; ~28 % de su gasto ya va a bienestar.

NielsenIQ vía Expansión, abr-2026 [6]

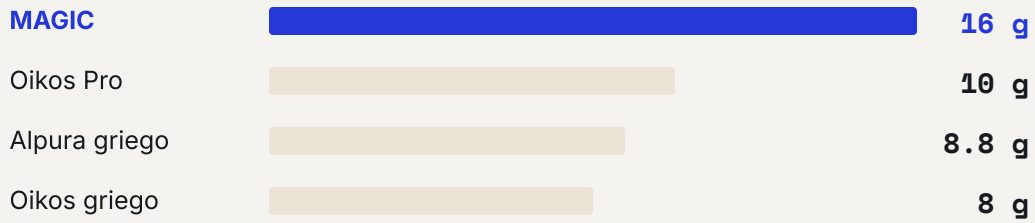
+12 %

creció la categoría de yogurt en EUA en 12 meses (USD 11.8 mil M), con alto en proteína y bajo azúcar como motores.

NielsenIQ vía Modern Retail, 2025 [9]

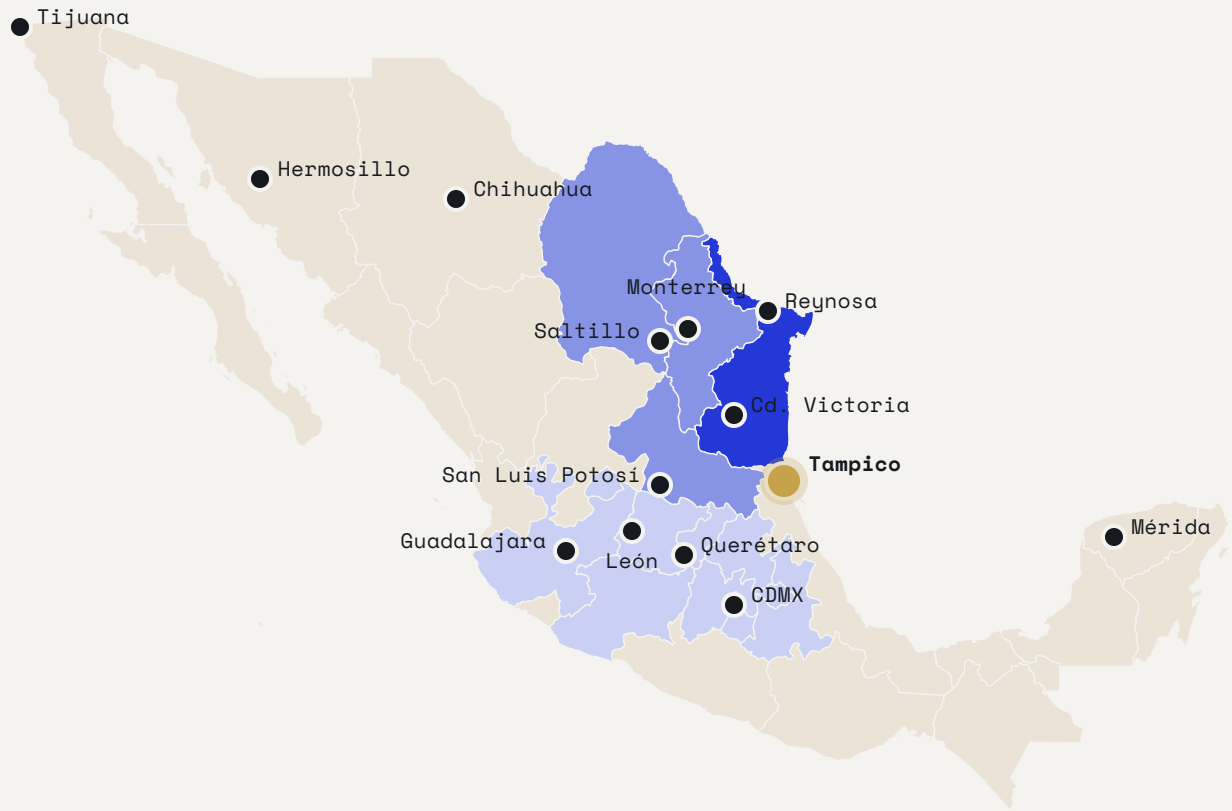
Los líderes ya se movieron: Oikos Pro 15 g por 150 g (18 g en su bebible de 220 g), Lala hasta 15 g por porción, Oikos griego 12 g por 150 g, Alpura 11 g por 125 ml [5][6][7]. En base comparable (por 100 g) van de 8 a 10 g; MAGIC entra una categoría arriba — **16 g por 100 g (32 g por porción de 200 g) y 3 g de azúcar** — con cultivos vivos y ultra-filtrado. No competimos por el anaquel de siempre: abrimos el de alto rendimiento.

PROTEÍNA POR 100 G — MARCAS EN MÉXICO (PORCIÓN DECLARADA DE CADA MARCA)



Fuentes: [5] Expansión/Worldpanel · [6] Expansión/NielsenIQ · [7] Danone MX · [9] Modern Retail/NielsenIQ · [10] Kantar. Proteína por 100 g calculada de la porción declarada por cada marca; Lala no declara el gramaje de la porción, por eso no va en la gráfica.

De Tampico a todo México, en cuatro fases.



F1

Q4 2026 – Q2 2027

Tampico · Madero · Altamira

Lanzamiento en la zona metropolitana del sur de Tamaulipas: e-commerce con entrega local (Rappi), gimnasios, tiendas especializadas y autoservicio regional (Arteli/Chedraui, ~50 % del canal local). Validamos rotación, logística en frío y fórmula a escala.

F2

Q3 2027 – 2028

Noreste: Tamaulipas, Nuevo León, Coahuila, SLP

Entrada a H-E-B, Soriana y cadenas regionales desde Monterrey (la 2.ª zona metropolitana del país). Centro de distribución propio y primera línea de producción ampliada.

F3

2029

Centro y Occidente: CDMX, Guadalajara, Bajío

Walmart de México, Chedraui, La Comer y e-commerce nacional (Mercado Libre, Rappi, Walmart.com.mx). Co-packer certificado en el centro del país.

F4

2030

Cobertura nacional + exportación piloto

Resto del país vía autoservicio y conveniencia; primer piloto de exportación a Texas (H-E-B / Hispanic retail).

Zona metropolitana de Tampico: 927,379 habitantes (INEGI 2020) [11]. Cadenas y plazas son objetivos del plan comercial; la entrada a cada cadena está sujeta a su proceso de alta de proveedores (H-E-B exige certificación GFSI para perecederos).

Lo que esto significa para nuestro socio de leche en polvo.

FASE · AÑO	PUNTOS DE VENTA	YOGURT (T/MES)	POLVO TOTAL (T/MES)	MPC 80 · SMP (T/MES)	COMPRA ANUAL (PISO)
F1 · Tampico–Madero–Altamira Q4 2026 – Q2 2027	60	4	0.88	0.75 · 0.13	USD 28 mil
F2 · Noreste Q3 2027 – 2028	650	60	13	11 · 2.0	USD 426 mil
F3 · Centro y Occidente 2029	2,600	250	55	47 · 8.2	USD 1.8 M
F4 · Nacional + piloto export 2030	6,000	600	132	112 · 20	USD 4.3 M

5 cont.

contenedores de 25 t de MPC 80 + SMP spore-control **al mes** en el escenario 2030.

En 2029 (fase 3): 55 t/mes ≈ 2 contenedores de 25 t al mes, USD 1.8 M/año. En 2030 (escenario nacional): 132 t/mes = 1,584 t/año, USD 4.3 M/año a precio de referencia SMP 2025 (USD 2,690/t [3]); con MPC la cuenta es mayor.

≈ 85 % MPC 80 + 15 % SMP: para quien vende SMP, la cuenta es ≈ 20 t/mes en 2030; para quien vende MPC, ≈ 112 t/mes.

Supuestos del modelo: rotación de 330 → 500 porciones de 200 g por punto de venta al mes (11 → 17 al día, incl. e-commerce); leche en polvo = 22 % del peso del producto terminado — para 16 g de proteína por 100 g la mezcla es ≈ 85 % MPC 80 + 15 % SMP, ambos spore-control; valor a precio de referencia SMP 2025 USD 2,690/t [3] (MPC cotiza arriba; la prima spore-control se cotiza aparte). Escenario 2030 = 7,200 t/año de yogurt ≈ 17 % del griego actual (42 M kg [5]); ≈ 6 % del griego de 2030 si sigue > 25 %/año [19], ≈ 12 % si crece 7 %/año (Statista [6]). Cifras = objetivos del plan, no históricas.

Referencias de escala: Alpura arrancó su griego con 250 mil L y cerraría el año en ~2 millones de L [5]; el griego en México supera 42 millones de kg [5] y crece > 25 %/año [19]; México importa 380 mil t de SMP al año [1]. USD a precio SMP = piso; el MPC se cotiza aparte.

Especificación de compra: leche en polvo spore-control con COA por lote.

PARÁMETRO	LÍMITE REQUERIDO	MÉTODO / REFERENCIA
Esporas aerobias mesofílicas	≤ 50 UFC/g · obj. ≤ 20	Límite de aceptación MAGIC; choque térmico 80 °C/10 min + incubación 30–35 °C. Industria: < 1,000 (USDEC) [13]
Esporas aerobias termofílicas	≤ 50 UFC/g · obj. ≤ 20	Límite de aceptación MAGIC; recuento a 55 °C tras choque térmico. Industria: < 500 (USDEC) [13]
Clostridios sulfito-reductores	< 10 UFC/g	Ficha DairyAmerica (SR < 10) [15]; ICMSF < 100 [13]
Bacillus cereus	< 10 UFC/g · obj. ND	ISO 7932 / BACARA; fichas comerciales ≤ 100 [15]
Mesofílicos aerobios · levaduras · mohos	≤ 700 · < 10 · < 10 UFC/g	Nivel de nuestro COA de referencia (NFDM low heat, EE.UU.): 200–700 · < 10 · < 10; Extra Grade permite 10,000 [15]
Coliformes · Enterobacteriaceae · E. coli	< 10 · < 1 UFC/g · negativo/g	COA de referencia · ficha europea SMP low heat (n = 5, c = 0) · NOM-243 [16]
Salmonella spp. · Listeria	Ausente/750 g · ausente/125 g	Fichas DairyAmerica/Fonterra (750 g) y Fonterra/Darigold (125 g) [15]; mín. legal MX 25 g [16]
S. aureus · enterotoxina estafilocócica	No detectado/g · negativa	COA de referencia: negativo (ADPI permite < 10 [14]); enterotoxina NOM-243 [16]
Clase térmica (WPNI) y proteína	SMP low o medium heat · WPNI declarado	COA de referencia: low heat, WPNI 7.3–7.8 mg/g [14] · proteína SMP ≥ 34 % SLNG [16]

PRODUCTO

MPC 80 + SMP low o medium heat, ambos spore-control

Concentrado de proteína de leche (MPC 80) y leche descremada en polvo, origen bovino, grado alimenticio, aptos para yogurt. Proteína ≥ 34 % (SMP) / ≥ 80 % (MPC), humedad ≤ 4 % (SMP) / ≤ 6 % (MPC), clase térmica declarada (WPNI). Lote homogéneo de lo que ya producen (no pedimos corrida especial), sacos de 25 kg, vida de anaquel ≥ 12 meses al recibir.

DOCUMENTOS POR LOTE

COA del lote (micro + fisicoquímica) y planta de origen. **Los análisis de validación en producto terminado los corre nuestro QA, a nuestro cargo.** Muestra de 25 kg del lote cotizado antes de la primera orden.

Especificación completa: RFQ-2026-01 · PDF

"Low spore" no es un grado oficial (ADPI, USDA, Codex ni NOM lo definen): es especificación comercial, por eso fijamos nosotros el límite. 20–50 UFC/g de esporas está muy por debajo de la práctica de la industria (< 500–1,000 [13]): pedimos al proveedor que diga si puede certificarlo por lote, con qué método y a qué precio; el resto de la micro debe ser igual o mejor que su COA actual.

La pasteurización mata bacterias. No mata esporas.

1 **El polvo estándar ya viene cargado**
Un lote típico de NFDM trae ≈1,700 esporas/g (3.24 log UFC/g, promedio de 3 plantas de EUA) — arriba del umbral de 1,000 que usa la industria para polvos sensibles. El organismo #1 es Bacillus licheniformis (68 % de 269 aislados en SMP; 63 % en esas 3 plantas), no B. cereus [13].

2 **Ni la pasteurización ni el UHT las matan**
Las esporas de Bacillus y Geobacillus sobreviven la pasteurización e incluso el UHT, y el calor del proceso dispara su germinación [13]. El secado concentra ~20× el conteo de la leche al polvo [18].

3 **El daño es enzimático y llega al producto**
Lo documentado: proteasas y lipasas termoestables que dan amargor, gelación y sinéresis, y el cuajado dulce de B. cereus [17]. Nuestra lectura del proceso: la incubación a 42–45 °C, antes de que baje el pH, es la ventana donde germinan. El lote entero se pierde.

4 **Un COA por lote lo vuelve un número**
Esporas mesofílicas y termofílicas medidas en cada lote, microfiltración (> 99 % de remoción) o bactofugación (86–97 %) y CIP del evaporador cada ≤ 10–12 h convierten nuestro mayor riesgo en una cifra verificable [18]. Nosotros validamos el lote en producto terminado antes de comprarlo.

Lo vivimos en nuestras producciones de prueba: el cuadro típico de esporas (sinéresis, cuajado fuera de curva); el polvo de esos lotes no se midió, y por eso ahora medimos cada lote antes de comprar — si el lote pasa, el riesgo queda de nuestro lado. Ninguna NOM pone límite de esporas en polvo [16]; por eso lo fijamos nosotros, con umbrales que la industria ya usa.

Control de calidad · recuento de esporas por lote (imagen de referencia)

Fuentes: [13] Li et al. 2019 / Buehner et al. 2015 · [17] J. Dairy Sci. 2021, Foods 2025, EFSA 2016 · [18] microfiltración/bactofugación y biofilms. B. cereus no crece bajo pH 4.6: el daño en yogurt es enzimático; la ventana de incubación es nuestra hipótesis de trabajo, no un dato publicado.

Queremos un proveedor de largo plazo, no una cotización.

Forecast compartido

Proyección de consumo a 12 meses actualizada cada trimestre, para que planeen producción e inventario con nosotros, no a ciegas.

Órdenes recurrentes

Programa de compra mensual con calendario fijo. Crecemos la orden conforme abrimos plazas: de toneladas a contenedores.

Pago puntual

Condiciones claras desde la primera orden y pago en fecha. Preferimos empezar chico y cumplir, que prometer grande.

QA con QA

Canal técnico directo entre nuestro control de calidad y el suyo. De ustedes, el COA del lote; la validación en producto terminado la corremos nosotros, a nuestro cargo.

Socio fundador de suministro

El proveedor que resuelva con nosotros el control de esporas acompaña la expansión como socio de origen: la historia de la marca se cuenta con su polvo.

Especificación estable

Una sola spec, documentada, para toda la línea. Sin cambios sorpresa: cuando crezcamos el volumen, el producto que les pedimos es el mismo.

OCT 2026

Cotización spore-control contra la spec de la lámina 08.

NOV 2026

Muestra de 25 kg + COA del lote; validación en producto terminado.

DIC 2026

Piloto: un pallet del lote validado y 3 producciones consecutivas.

Q1 2027

Programa de compra 2027: orden mensual recurrente y forecast a 12 meses compartido.

Condiciones comerciales específicas (plazos, volúmenes mínimos, logística) se acuerdan en la propuesta formal.

Tres pasos para empezar antes de que termine 2026.

01 /

Cotización spore-control

Cotización de SMP y/o MPC spore-control contra la especificación de la página 08, con precio por tonelada, MOQ, tiempo de entrega y origen (planta).

02 /

Muestra + COA del lote

Muestra de 25 kg del lote cotizado con su COA. La validación en producto terminado (fermentación, estabilidad, esporas) la corremos nosotros, a nuestro cargo.

03 /

Piloto → programa de compra 2027

Primera orden: un pallet del lote validado y tres producciones consecutivas. Si el producto sale limpio, arrancamos el programa de compra 2027 con forecast a 12 meses.

Escríbanos hoy (formulario de proveedores): magic-yogurt.com/proveedores

Juan Pablo Gómez · Fundador · MAGIC Ultra-Premium Yogurt · Tampico, Tamaulipas
magic-yogurt.com · Estamos en The Food Tech Summit & Expo (Centro Citibanamex) el 30 de septiembre y 1 de octubre.

RFQ · ESPECIFICACIÓN (PDF)

ESTE DOSSIER (PDF)

Escanee para abrir este dossier y la especificación (RFQ) en PDF.

Cada cifra de mercado tiene una fuente pública.

[1] USDA FAS, GAIN Report MX2025-0058 *Dairy and Products Annual – Mexico*, 10-dic-2025, tablas 1 y 6 (producción de leche; importaciones, producción y consumo de SMP 2024–2026). apps.fas.usda.gov

[2] CANILEC, *Compendio del Sector Lácteo 2014–2024* (sep-2025), pp. 11, 19, 21–22: TMCA producción de yogurt +0.2 % 2018–2024; importaciones lácteas USD 3,236 M; leche en polvo = 31 % del valor importado; EUA = 75 % del origen. canilec.org.mx

[3] CME / USDA AMS, precio mensual NFDM 2025 (promedio anual USD 1.2203/lb = USD 2,690/t) vía Cheese Reporter; GDT evento 388 (16-sep-2025) USD 2,615/t. cheesereporter.com

[4] USDA ERS vía IDFA (16-dic-2025): consumo per cápita de yogurt en EUA 14.5 lb (6.58 kg) en 2024, +6 % anual y +58 % en 20 años. idfa.org

[5] Worldpanel by Numerator vía Expansión (21-oct-2025): yogurt griego en México >42 millones de kg; penetración de hogares 1.8 % → 2.6 % (2022–2025); Alpura invierte MXN 150 M, arranca con 250 mil L. expansion.mx

[6] Expansión (13-abr-2026): Lala reposiciona a alto en proteína (hasta 15 g); estimación conservadora de crecimiento del griego ~7.3 % anual (Statista, consultora); >80 % de hogares buscan salud y ~28 % del gasto va a bienestar (NielsenIQ). expansion.mx

[7] Danone México, lanzamiento Oikos Pro (15 g / 18 g de proteína, sin azúcar añadida). conexion360.mx · Oikos griego natural 12 g/150 g: oikosmexico.com.mx

[8] Expansión (13-oct-2025): Chobani, 3er lugar en yogurt griego en México (supermercados y clubes), 5 años en el país, expansión a conveniencia. expansion.mx

[9] NielsenIQ vía Modern Retail (2025): categoría de yogurt en EUA USD 11.8 mil M, +12 % en 52 semanas, impulsada por alto en proteína y bajo azúcar. modernretail.co

[10] Kantar / Worldpanel LatAm (28-nov-2025): 8 de cada 10 consumidores buscan activamente productos con menos azúcar; bebidas de proteína entre las categorías de oportunidad. kantar.com

[11] INEGI, Censo 2020, *Panorama Sociodemográfico de Tamaulipas*: Tampico 297,562 · Cd. Madero 205,933 · Altamira 269,790 hab.; ZM de Tampico 927,379 hab. inegi.org.mx

[12] USDEC (7-feb-2023): México = 43 % de las ventas totales de NFDM/SMP de EUA; USD 2,500 M y 556,497 t de lácteos exportados a México en 2022. usdec.org

[13] Li, F. et al. (2019), *Int. Dairy J.* 97:176–184 — umbrales de la industria (USDEC: mesofílicas < 1,000, termofílicas < 500 UFC/g; ICMSF: clostridios SR < 100), especies dominantes en SMP (B. licheniformis 68 % de 269 aislados) y conteo promedio de NFDM comercial 3.24 log UFC/g (Buehner, Anand & Djira 2015, *J. Dairy Sci.*, doi:10.3168/jds.2014-8822). doi.org/10.1016/j.idairyj.2019.05.004

[14] USDEC, *U.S. Milk Powders — Product Guide*: clases térmicas (WPNI) y recomendación de medium/high heat para yogurt. thinkusadairy.org · ADPI, *Skim Milk Powder Standard v3.0* (2023). adpi.org

[15] Fichas técnicas comerciales publicadas en Global Dairy Trade: DairyAmerica NFDM Low Heat (sulfito-reductoras < 10 UFC/g, Salmonella en 750 g) globaldairytrade.info · Arla SMP Medium Heat (clostridios SR ≤ 50 UFC/g) globaldairytrade.info · Fonterra SMP Low Heat (Salmonella 750 g, Listeria 125 g) globaldairytrade.info · Darigold NFDM Low Heat (Listeria 125 g, S. aureus) globaldairytrade.info

[16] NOM-243-SSA1-2010 (especificaciones sanitarias de leche y derivados; leche en polvo: coliformes < 10 UFC/g, E. coli < 3 NMP/g, Salmonella ausente/25 g, enterotoxina negativa, humedad ≤ 4 %). dif.gob.mx · NOM-155-SCFI-2012 (proteína en SLNG ≥ 34 %). aladi.org · NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018 (yogurt).

[17] Supervivencia y daño enzimático de esporas en lácteos: *J. Dairy Sci.* 104:6577 (2021) doi.org/10.3168/jds.2020-19818 · cuajado dulce por B. cereus, *Foods* 14:780 (2025) doi.org/10.3390/foods14050780 · EFSA (2016), riesgo de B. cereus en alimentos doi.org/10.2903/j.efsa.2016.4524

[18] Palancas de control en planta: bactofugación 86–92 % (aerobias) / 91–97 % (anaerobias) y microfiltración > 99 % doi.org/10.5772/50775 · ventana de maduración de biofilm 9–12 h y concentración ~20× leche→polvo, patente US10182580B2 patents.google.com

[19] Nielsen (datos citados por Danone México, 2025): la categoría de yogurt griego en México crece a doble dígito, arriba del 25 % anual. thefoodtech.com

[20] Expansión (19-jun-2025), Danone México: el consumo per cápita de yogurt en México bajó de 6.5 a 5.2 litros al año; la categoría se reconfigura hacia lo funcional. expansion.mx

Metodología del plan (láminas 02, 06, 07): proyección bottom-up = puntos de venta × rotación promedio (porciones de 200 g por punto de venta al mes, incl. e-commerce) → toneladas de yogurt → leche en polvo al 22 % del peso del producto terminado (≈ 85 % MPC 80 + 15 % SMP) → valor a USD 2,690/t [3]. Rotación supuesta: 330 → 500 porciones de 200 g por punto de venta al mes. Son objetivos del plan de negocio de MAGIC, no cifras históricas.

Las proyecciones de MAGIC (páginas 02, 06 y 07) son objetivos del plan de negocio, no resultados históricos. Dossier preparado en septiembre de 2026.