

1. Produto: NutCream* Itália**2. Peso líquido:** 3,0 kg**3. Denominação legal:** Creme branco**4. Ingredientes**

Açúcar, gorduras e óleos vegetais, lactose, soro de leite em pó, leite em pó desnatado, avelãs, emulsificante lecitina de girassol e aroma natural de baunilha.

5. Validade: 18 meses

A validade mencionada refere-se ao produto ainda fechado, desde que conservado adequadamente. Após aberto, manter a tampa bem fechada e consumir em até 6 meses, respeitando a data de validade impressa.

6. Características microbiológicas - de acordo com RDC 12 de 02/01/2001

A legislação não estipula nenhum padrão para este tipo de produto. Item 19 letra f.

7. Características físico-químicas

Umidade - máx 1,5%
Cinzas - máx 1,5 %
Atividade de água - máx 0,4

8. Características microscópicas - de acordo com RDC 14 de 28/03/2014

Areia - máx 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
Ácaros mortos - Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias
Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas indiciativas de risco à saúde - Ausência

9. Micotoxinas

Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 - máx 10 ppb
Ocratoxina A - máx 4 ppb

10. Alérgicos – de acordo com RDC 26 de 02/07/2015

Alérgicos: Contém avelãs e derivados de leite. Pode conter soja e amêndoa.

11. Embalagem

Balde de PP

12. Informação nutricional

Porção 20 g (1 colher de sopa)

Quantidade por porção

% VD (*)

Valor Energético	107 kcal = 447 kJ	5
Carboidratos	14 g	5
Proteínas	0,5 g	1
Gorduras Totais	5,6 g	10
Gorduras Saturadas	1,1 g	5
Gorduras trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	14 mg	1

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.

15. Registro no Ministério da Saúde

Produto dispensado de registro de acordo com a RDC 27 de 06 de agosto de 2010.

13. Características sensoriais

Cor - claro típico
Sabor e odor - Característico de leite
Aspecto - brilhante com bom espalhamento
Textura - cremoso com bom espalhamento

14. Condições de armazenamento e transporte

Manter em local fresco, seco e inodoro, evitando sol, calor e umidade. Não manter em geladeira nem em temperatura acima de 25°C. Recomendado temperatura entre 10°C e 25°C no verão e 8°C a 20°C no inverno. Os baldes não devem ser invertidos.

16. Responsável Técnico

Maria Hosken Caldas Rodrigues
Engenheira de Alimentos - CRQ IX nº 09302925