



# SISTEMA DE GESTÃO FICHA TÉCNICA

Tipo - N° Doc / N° Revisão: FT-DL 12/3

Data Emissão: 14/09/18

Data Revisão: 08/07/19

N° da Página: 1/2

## TÍTULO: FICHA TÉCNICA DOCE DE SORO DE LEITE AUREA

**1 Composição:** Soro de leite e/ou soro leite em pó reconstituído, açúcar, leite e/ou leite em pó reconstituído, glicose e amido. Conservante: sorbato de potássio. Estabilizante: citrato de sódio. Redutor de acidez: bicarbonato de sódio. Corante: dióxido de titânio. Aromatizante: aroma idêntico ao natural de doce de leite.

**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, AVELÃS, AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ E NOZES. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.**

**2 Prazo de Validade: 180 dias.**

**3 Modo de Conservação:** Armazenar em local seco e fresco. Após aberto conservar sob refrigeração e consumir em até 15 dias.

**4 Transporte/Armazenagem:** Respeitar empilhamento máximo das caixas; manter o produto em ambiente seco e ventilado; evitar exposição ao sol; nunca estocar diretamente sobre o piso; não pisar e evitar quedas bruscas durante o transporte e armazenagem; não transportar ou armazenar próximo a produtos tóxicos.

**5 Classificação Fiscal do Produto (NCM/SH):** 19019090

### 6. Embalagens

#### 6.1 Características da Unidade de Consumo

| Embalagem | Código     | Tipo de Embalagem | Material | Peso Bruto (g) | Peso Líquido (g) | Dimensões – externas (mm) |         |        | m³      | EAN 13        |
|-----------|------------|-------------------|----------|----------------|------------------|---------------------------|---------|--------|---------|---------------|
|           |            |                   |          |                |                  | Comprimento               | Largura | Altura |         |               |
| 4,8kg     | 01102.0103 | balde             | plástico | 5000           | 4800             | 195                       | 195     | 195    | 0,00741 | 7896180710029 |
| 9,8kg     | 01102.0001 | balde             | plástico | 10170          | 9800             | 245                       | 245     | 225    | 0,01351 | 7896180710012 |

#### 6.2 Características da Unidade de Logística

| Embalagem | Código     | Unidade por Embalagem | Material    | Peso Bruto (g) | Peso Líquido (g) | Dimensões – externas (mm) |         |        | m³      | DUN 14         |
|-----------|------------|-----------------------|-------------|----------------|------------------|---------------------------|---------|--------|---------|----------------|
|           |            |                       |             |                |                  | Comprimento               | Largura | Altura |         |                |
| 4,8kg     | 01102.0454 | 2                     | cx. papelão | 10252          | 9600             | 391                       | 202     | 203    | 0,01603 | 27896180710023 |
| 9,8kg     | 01102.0130 | 2                     | cx. papelão | 20674          | 19600            | 500                       | 253     | 232    | 0,02935 | 17896180710019 |

### 7 Paletização

| Embalagem | Unid. por Caixa | Dimensões palete (mm) |         | Quantidade de caixas / palete |        |       |
|-----------|-----------------|-----------------------|---------|-------------------------------|--------|-------|
|           |                 | Comprimento           | Largura | Lastro                        | Altura | Total |
| 4,8kg     | 1               | 1200                  | 1000    | 30                            | 5      | 150   |
| 4,8kg     | 2               | 1200                  | 1000    | 13                            | 6*     | 80    |
| 9,8kg     | 1               | 1200                  | 1000    | 20                            | 5      | 100   |
| 9,8kg     | 2               | 1200                  | 1000    | 8                             | 5      | 40    |

6\* - 6 caixas de altura e mais duas caixas em cima

**8 Informação Nutricional:** Porção de 20g (1 colher de sopa); Valor energético 60kcal = 252kJ (3%VD); Carboidratos 13g (4%VD); Proteínas 0,6g (1%VD); Gorduras totais 0,6g (1%VD); Gorduras saturadas 0,5g (1%VD); Sódio 30mg (2%VD). Não contém quantidades significativas de gorduras trans e fibra alimentar.

\*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

### Histórico

| Data de elaboração / revisão | N° da revisão: | Elaborado / Revisado por:     | Aprovado por:                | Modificações efetuadas na revisão atual: |
|------------------------------|----------------|-------------------------------|------------------------------|--|
| 08/07/2019                   | 3              | Assistente de Desenvolvimento | Diretor Industrial/Comercial | Alterada a frase de alérgicos.           |

**9 Análises****9.1 Físico-Químicas**

| Análise                 | Especificações |
|-------------------------|----------------|
| Sólidos Totais Brix (°) | 70° (+/-1)     |

**9.2 Microbiológicas**

| Análise                            | Especificações |
|------------------------------------|----------------|
| Sthaphilococcus Coagulase Positiva | Máx. 5 UFC/g   |
| Bolores e Leveduras                | Máx. 5 UFC/g   |
| Coliformes a 45°C                  | Máx. 50 UFC/g  |
| Salmonella spp                     | Ausente / 25g  |

**9.3 Sensorial**

| Análise | Especificações |
|---------|----------------|
| Aspecto | Característico |
| Cor     | Característico |
| Sabor   | Característico |
| Odor    | Característico |
| Textura | Característico |

\* RDC 12/2001 limites de contaminantes microbiológico em alimentos.

**9.4 Contaminantes Inorgânicos**

|                 |      |
|-----------------|------|
| Arsênio (mg/kg) | 0,10 |
| Chumbo (mg/kg)  | 0,20 |
| Cádmio (mg/kg)  | 0,10 |

RDC 42/2013 limites de contaminantes inorgânicos em alimentos.

**9.5 Micotoxinas conforme RDC 7/2011 que estabelece limites máximos em alimentos.**

**9.6 Produto não proveniente de organismos geneticamente modificados.**

**9.7 Materiais estranhos microscopicamente e macroscopicamente ausentes conforme RDC 14/2014 que estabelece os limites para materiais estranhos em alimentos.**

**10 Lista de Alergênicos**

| Relação de Alergênicos  | Presente no produto (Sim/Não) | Pode estar presente no produto (Sim/Não) |
|---|-------------------------------|--|
| Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas e/ou derivados | Não                           | Não                                      |
| Crustáceos e/ou derivados   | Não                           | Não                                      |
| Ovos e/ou derivado  | Não                           | Não                                      |
| Peixes e/ou derivados   | Não                           | Não                                      |
| Amendoim e/ou derivados   | Não                           | Sim                                      |
| Soja e/ou derivado  | Não                           | Sim                                      |
| Leites de todas as espécies de animais mamíferos e/ou derivado            | Sim                           | Sim                                      |
| Amêndoa e/ou derivados  | Não                           | Sim                                      |
| Avelãs e/ou derivados   | Não                           | Sim                                      |
| Castanha-de-caju e/ou derivados   | Não                           | Sim                                      |
| Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará e/ou derivados                     | Não                           | Sim                                      |
| Macadâmias e/ou derivados   | Não                           | Não                                      |
| Nozes e/ou derivados  | Não                           | Sim                                      |
| Pecãs e/ou derivados  | Não                           | Não                                      |
| Pistaches e/ou derivados  | Não                           | Não                                      |
| Pinoli e/ou derivados   | Não                           | Não                                      |
| Castanhas e/ou derivados  | Não                           | Sim                                      |
| Látex Natural   | Não                           | Não                                      |

**11 Registros:** A Fábrica de Laticínios – Áurea Ind. e Com. Ltda está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA, sob n° 1225

**12 Restrições de Uso:** Possui residual de sulfito originário das matérias-primas ou ingredientes com valores permitidos pela legislação brasileira vigente, podem causar alergias a consumidores sensíveis. Portadores de diabete devem consumir com moderação.

**13 Uso Pretendido:** Consumo direto pelo consumidor. Matéria-prima para aplicações industriais e uso em decoração de confeitaria.

**Nota:** A Áurea Ind. e Com. Ltda atende integralmente as legislações vigentes, bem como, realiza o controle da adição e autenticidade de ingredientes assegurando que não haverá danos a saúde do consumidor.

SAC: 0300 789 2866

[sac@aureaalimentos.com.br](mailto:sac@aureaalimentos.com.br)

[www.aureaalimentos.com.br](http://www.aureaalimentos.com.br)

**SISTEMA DE GESTÃO**

Nº DO DOCUMENTO:

**FT-DL 12/3**

Nº DA REVISÃO:

**3**

Nº DA PÁGINA:

**2/2**