



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

LEITE DE COCO TRADICIONAL

1. DESCRIÇÃO

Produto obtido pela desintegração e prensagem a frio do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucifera L.), através de processos tecnológicos adequados.

2. INGREDIENTES

Leite de coco padronizado e pasteurizado, espessante INS 415 goma xantana, emulsificante INS 433 polisorbato 80, conservador INS 202 sorbato de potássio, conservador INS 223 metabissulfito de sódio, conservador INS 211 benzoato de sódio e acidulante INS 330 ácido cítrico.



3. PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICA

Aspecto	Líquido, viscoso
Cor	Branca, isenta de pontos pretos
Odor	Característico não rançoso
Sabor	Característico não rançoso

4. PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICA

Lipídeos (%)	8 ± 1
Acidez (% v/p Sol. 1N NaOH)	Máx. 3,0
pH	4,5 a 5,5
Umidade (%)	85 ± 5
Sulfito (ppm)	Máx. 300

Métodos Físico-químicos para análise de Alimentos Instituto Adolfo Lutz IV Edição, 2005



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

LEITE DE COCO TRADICIONAL

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes fecal	Máx. 10 ² N.M.P./g
Salmonela	Ausente/25g
Estafilococos coagulase positiva	Máx. 10 ³ U.F.C./g
RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 (ANVISA). Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos	



6. CONTAMINANTES QUÍMICOS

Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,20
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,20
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,10
RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 42, DE 29 DE AGOSTO DE 2013 (ANVISA). Dispõe sobre o Regulamento técnico MERCOSUL sobre Limites máximos de contaminantes Inorgânicos em Alimentos	
Aflatoxinas (M1) (µg/kg)	Máx. 10
Ocratoxinas A (µg/kg)	Máx. 10
RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 07, DE 18 DE FEVEREIRO DE 2011 (ANVISA). Dispõe sobre limites máximos tolerados (LMT) para micotoxinas em alimentos.	

7. CONTAMINANTES FÍSICOS

Partículas de Sujidades	Ausência
RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014 (ANVISA). Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências.	

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

LEITE DE COCO TRADICIONAL

8. ALERGÊNICOS

Não possui em sua composição a presença de alérgenos baseado na legislação ANVISA - RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA-RDC nº 26, de 02 de julho de 2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.



9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação Nutricional		
Porção de 15ml (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção	%VD(*)	
Valor Energético	15 kcal = 63 kj	1%
Gorduras Totais	1,3 g	2%
Gorduras Saturadas	1,2 g	5%
* % 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.		
** Não contém quantidade significativa de carboidratos, proteínas, gorduras trans., fibra alimentar e Sódio		
RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 (ANVISA). Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.		

10. REGISTRO

Produto isento da obrigatoriedade de registro na ANVISA de acordo com a RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA -RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010. Dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário.



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

LEITE DE COCO TRADICIONAL

11. SHELF LIFE

Protegido contra incidência direta de luz, protegido contra umidade, sem contato prolongado com o ar e sem calor excessivo. Temperatura máxima de armazenamento recomendada de 30°C.

12. RECOMENDAÇÕES

- Agite antes de usar;
- Após aberto, manter em geladeira, e consumir em até 7 dias.



13. EMBALAGEM

EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
Garrafas de vidro 200ml com tampa plástica	Invólucro plástico (shrink) com 24 unidades
Garrafas de vidro 500ml com tampa plástica	Invólucro plástico (shrink) com 12 unidades
Stand-up Pouch 200 mL	Caixa de papelão ondulado com 24 unidades

14. LOTE E VALIDADE

Número de lote e validade impressos na embalagem.

EMBALAGEM	VALIDADE
Embalagem primária stand-up pouch	12 meses.
Embalagem primária garrafa de vidro	24 meses.

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

LEITE DE COCO TRADICIONAL

15. TRANSPORTE

Os produtos não devem ser transportados junto com outros que possam causar contaminação e o veículo deve apresentar condições sanitárias adequadas.

16. NÃO POSSUI

Não contém Glúten, proteína do leite, lactose ou soja e também são livres de traços desses itens.

