1. Nome do produto

Creme de leite UHT

1.1. Denominação legal

Creme de leite leve UHT

2. Composição/ Descrição do produto

➢ Ingredientes: Creme de leite, leite em pó desnatado, fibra vegetal, mistura de estabilizantes (celulose microcristalina, carboximetilcelulose, carragena), estabilizantes citrato de sódio e fosfato dissódico. Não contém glúten.

Público sensível: Intolerantes à lactose e alergênicos a caseína.

Alergênicos: Contém leite e derivados.

3. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deve obedecer o Creme de Leite Leve UHT.

4. Características

Características Sensoriais	
Característica	**Padrão**
Aspecto	Consistência cremosa, textura lisa e uniforme
Cor	Branco ou levemente amarelado
Odor	Característico, suave, não rançoso
Sabor	Característico, suave, não rançoso, nem ácido

Características Físico–Químicas	
Base Branca	**Padrão**
Matéria gorda (%) (faixa a)	16,75 – 17,25
Matéria gorda (%) (faixa b)	16,50 – 17,50
pH (faixa a)	6,75 – 6,90
pH (faixa b)	6,70 – 6,95
Acidez (faixa a)	11,0 – 13,0
Acidez (faixa b)	10,0 – 14,0

Cópia Não Controlada - Reprodução Proibida

Produto Acabado	Padrão
Matéria gorda (%) (faixa a)*	16,75 – 17,25
Matéria gorda (%) (faixa b)*	16,50 – 17,50
Acidez (faixa a)*	11,0 – 13,0
Acidez (faixa b)*	10,0 – 14,0
Viscosidade (faixa a) (cP) eixo 3/0,5 rpm*	50.000 – 90.000
Viscosidade (faixa b) (cP) eixo 3/0,5 rpm*	40.000 – 100.000

* Análises realizadas 4 dias após o envase.

Características Microbiológicas	
Característica	*** Padrão**
Aeróbios Mesófilos/mL	0
Esporos Termoresistentes	< 1

Características Microscópicas	
Característica	**Padrão**
Sujidades, parasitos e larvas	Ausente

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 15 g (1 1/2 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	26kcal = 109 kJ	1
Carboidratos	0,6 g	0
Proteínas	0	0
Gorduras totais	2,6 g	5
Gorduras saturadas	1,4 g	6
Gorduras trans	0	**
Fibra alimentar	0	0
Sódio	8,6 mg	0

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
** Não estabelecido

5. Embalagem

O produto deverá ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento de modo a evitar sua contaminação e assegurar a sua proteção, não devendo o material empregado inferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.

5.1. Tipo de embalagem

- Embalagem primária: Caixa multilaminada cartonada impressa 200 g e 1,05Kg;
- Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado.

Cópia Não Controlada - Reprodução Proibida
Impresso por: Aline Aganetti de Paula

6. Prazo de validade

- 6 meses.Após aberto, o produto deve ser conservado refrigerado de 1°C a 10°C, consumido em até 3 dias.

7. Instruções que devem constar no rótulo/ embalagem

Nome e origem do produto, dados da empresa fabricante, data de fabricação, validade, lote e peso líquido, além de informações úteis sobre a conservação e manuseio do produto.

8. Controles de distribuição

- À não violação da embalagem;
- Ao prazo de validade;
- Ao número do SIF;
- À integridade das características do produto;
- Ao transporte das embalagens que deve ser feito com cuidado de modo a evitar choques e danos ao produto;
- Deverá ser transportado em veículos higienizados que realizem check list antes do carregamento, de modo a não comprometer a qualidade do produto. Uma atenção especial deverá ser dada ao controle de pragas da carga para evitar a contaminação cruzada.

9. Número NCM - Nomenclatura comum no Mercosul

Creme de Leite Leve UHT – 0401 30 29

10. Referências Bibliográficas

- Portaria Nº 146 de 07 de Março de 1996, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Aprova Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos Produto Lácteo.
- Resolução - RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 - ANVISA. Regulamento Técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos.

Cópia Não Controlada - Reprodução Proibida
Impresso por: Aline Aganetti de Paula

Cópia Não Controlada - Reprodução Proibida
Impresso por: Aline Aganetti de Paula