



**ESPECIFICAÇÃO PRODUTO
ACABADO DOCE DE LEITE
DOCE DE LEITE TRADICIONAL**

Número e Versão: ESP-PA-DOCE-0002 - V.8

Fase: Minuta

Data Criação: 14/03/2017

Elaborado por: Aline Rodrigues dos Santos Pinto

Área relacionada: Expedição - IL; Laboratório Sete Lagoas; Pesquisa & Desenvolvimento

1. Nome do produto

Doce de leite tradicional

1.1. Denominação legal

Doce de leite pastoso

2. Composição/ Descrição do produto

- Ingredientes: Leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar, bicarbonato de sódio, cloreto de sódio e lactose.

Público sensível: Intolerantes à lactose e alergênicos a caseína.

3. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deve obedecer ao Doce de Leite Tradicional.

4. Características

Características Sensoriais	
Características: Envase	Padrão
Aspecto	Pastoso de massa homogênea sem grumos.
Cor	Castanho caramelado
Odor	Característico
Sabor	Doce característico

Características Físico-Químicas	
Características	Padrão
Acidez (% ácido láctico) *	0,28 – 0,47
Umidade (%)	24,0 – 30,0
Proteína (g/100g)**	Mín. 5,00
Matéria Gorda (g/100g)	6,0 – 9,0
Cinzas (g/100g)**	Máx. 2,00

* Análise opcional;

** Análise realizada conforme cronograma anual de análise externa.

Características Microbiológicas	
Características	Padrão
Contagem de microrganismos mesófilos aeróbios estritos e facultativos (UFC/g)	≤30.000

Data da emissão:	Revisado por:	Próxima revisão:	Aprovado por:	Aprovado em:
03/09/2009	---	---	---	---

DOCE DE LEITE TRADICIONAL
ESP-PA-DOCE-0002 - V.8

Bolores e leveduras/g	≤ 50
<i>Escherichia coli</i> (Ausência/g)	Ausente
<i>Staphilococos Coag. Pos</i> (UFC/g)*	< 100
Coliformes totais (UFC/g)	< 10

*Análise de monitoramento externo.

Características Micro e Macroscópicas	
Característica	Padrão
Sujidades, parasitos e larvas	Ausente

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 20 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	65 kcal = 273 kJ	3
Carboidratos	11 g	4
Proteínas	1,6 g	2
Gorduras totais	1,6 g	3
Gorduras saturadas	1,0 g	5
Gorduras trans	0	**
Fibra alimentar	0	0
Sódio	33 mg	1
Cálcio	56 mg	6

* % 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:

- Lata de folha de flandres, com tampa recravada, asséptica: 395g, 800g com rótulos de papel couchet L1;
- Lata litografada: 5Kg;
- Bag plástico multicamada: 2,5 kg;

- Embalagem secundária: Caixa de papelão.

6. Prazo de validade

Latas: 10 meses da data de fabricação. Após aberto, transferir o conteúdo para uma vasilha seca, limpa, com tampa e consumir preferencialmente em 15 dias conservando-o na geladeira.

Bag: 6 meses da data de fabricação.

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 em cada embalagem,
- 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

Doce de leite pastoso – 1901 90 20

10. Referência Bibliográficas

- Portaria n°354 de 04 de setembro de 1997. Regulamento Técnico Mercosul para fixação de identidade e qualidade de doce de leite.
- Resolução - RDC n° 12, de 02 de janeiro de 2001 - ANVISA. Regulamento Técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos.