

# COMPOSTO LÁCTEO COM GORDURA VEGETAL – PURELAC PREMIUM

TANGARÁ



É um produto de aspecto em pó amorfo, sem grumos, de coloração branco-amarelado claro, com sabor e odor característico. Aplicação em sorvetes premium de massa e industriais, com função de substituição do leite ou compostos lácteos nas formulações. Realça o sabor lácteo, melhora a cremosidade da calda, aumenta o tempo de derretimento e o rendimento (overrun).

## INGREDIENTES

Soro de leite, leite fluido integral, gordura vegetal de palma, maltodextrina, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estabilizantes celulose microcristalina, carboximetilcelulose sódica e fosfato dissódico e aromatizante idêntico ao natural de leite.

## INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Contém leite e derivados. Pode conter derivado de soja. Contém Lactose. Não contém glúten

## CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

Se o conteúdo não for totalmente utilizado, dobre a embalagem e guarde em recipiente seco e fechado. Consumir em 30 dias.

Armazenar em ambiente seco, arejado, protegido do calor, luz solar e umidade, livre de insetos e roedores, sobre estrados e distante cerca de 30cm das paredes do armazém

## EMBALAGEM/VALIDADE

Fardos de 25 kg, em papel Kraft multifoldado com embalagem interna de polietileno termossoldado.

Válido por 12 meses.

## INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

(PORÇÃO 30g - 2 1/2 colheres de sopa)

Quantidade por porção			% VD (*)
Valor energético	146 Kcal = 614 KJ		7
Carboidratos	15	g	5
Proteínas	3,9	g	7
Gorduras totais	7,8	g	15
Gorduras saturadas	4,6	g	23
Gorduras trans	0	-	**
Fibra alimentar	0,0	-	0
Sódio	168	mg	5

## ESPECIFICAÇÕES

### Físico-Químicas

Proteínas	12,0 - 14,0%
Lípídeos	25,0 - 27,0%
Umidade	0,0 - 3,5%
Partículas queimadas	(Máx.) Disco "B"
Índice de insolubilidade	0,0 - 1,0 mL
Acidez (NaOH 0,1N/10g SNG)	12 - 18 mL
pH	6,45 - 6,80
Densidade	0,500 - 0,800 g/mL

### Microbiológicas

Mesófilos aeróbios	< 10 <sup>5</sup> UFC/g
Coliformes Termotolerantes	< 10 NMP/g
Coliformes totais	< 10 <sup>2</sup> NMP/g
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	< 10 <sup>2</sup> UFC/g
<i>Bacillus cereus</i>	< 10 <sup>3</sup> UFC/g
<i>Salmonella</i>	Ausente em 25g

### Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos, larvas e substâncias estranhas à composição do produto.

## TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículos/containers, que não transmitam odores ou sabores indesejáveis ao produto, nem deve ser exposto a adulteração, condições sanitárias insatisfatórias, infestação de pragas e/ou contaminação microbiológica, danos por umidade, excesso de calor ou frio.