

Confidencial/ Confidential

Este documento é de propriedade da Nestlé Brasil Ltda. e não pode ser copiado ou xerocado sem autorização/
This document is the property of Nestlé Brasil Ltda. and may not be disclosed to others without authorization

Especificação Técnica do Produto

Product Technical Specification

**1. PRODUTO / PRODUCT**

Leite Condensado MOÇA 2,6Kg

2. DESCRIÇÃO / DESCRIPTION

Leite Condensado Açucarado.
Sweetened Condensed Milk.

3. CÓDIGOS PRODUTO / PRODUCT CODES

Código Produto: 411059: Produto final (Brasil) / Símbolo do Produto (NESTEC): E2C017
Product Code: 411059: Final product (Brazil) / Product Symbol (NESTEC): E2C017

4. LOCAL DE FABRICAÇÃO / PRODUCTION PLANT

Scheffers (fabricação); Sasib (envase) - Fábrica de Araraquara, São Paulo - Brasil.
Scheffers (manufacturing); Sasib (filling) - Araraquara Factory, São Paulo - Brazil

5. ESPECIFICAÇÕES / SPECIFICATIONS

Baseada na MI 04.028-1: Fabricação de Leite Condensado Açucarado
Based on MI 04.028-1: Manufacture of Sweetened Condensed Milk

5.1) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

- Aparência: Liso e sem grumos.
- Peso Líquido: De acordo com a legislação local
- Corpo Estranho: Ausente

5.2) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Sólidos Totais (m/m): Mín. 72,0; Obj. 73,00%; Máx. 74,00%
- Gordura (m/m): Mín. 8,75%; Obj. 9,00% Máx. 9,25%
- Sacarose (m/m): Mín. 44,00%; Obj. 44,50%; Máx. 45,00%
- SNF Lácteo (m/m): Mín. 19,25%; Obj. 19,50%
- Sólidos Lácteos (m/m): Mín. 28%
- Viscosidade (liberação): Mín. 18,0; Máx. 35,0 STV
- Atividade de água (aw)*: Obj. <0,85; Máx. 0,86

* Monitoramento semestral

5.1) PHYSICAL PROPERTIES

- Appearance: Smooth and without lumps.
- Net Weight: According to local legislation
- Foreign Bodies: Absent

5.2) PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES

- Total Solids (m/m): Min. 72.00; Obj. 73.0; Max. 74.00%
- Fat (m/m): Min. 8.75%; Obj. 9.00%; Máx. 9.25%
- Sacarose (m/m): Min. 44.00%; Obj. 44.50%; Max. 45.00%
- Milk SNF (m/m): Min. 19.25%; Obj. 19.50%
- Milky Solids (m/m): Min. 28%
- Viscosity (release): Min. 18.0; Max. 35.0 STV
- Water Activity (aw)*: Obj. <0.85; Max. 0.86

* Semestral monitoring

5.3) NORMAS MICROBIOLÓGICAS / EXAMES**5.3) MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS /**

ESPECIAIS
SPECIAL EXAMINATIONS

Análises / Analyze	Critério de Aceitação / Acceptation Criterion
Teste de incubação na lata: 3 dias à 37°C <i>In-can Incubation Test (ICIT): 3 days at 37°C</i> "Teste Rápido de cocci": 5 dias à 30°C <i>Quick Test cocci (QTC): 5 days at 30°C</i> Detecção de Coagulase-positiva <i>Staphylococci</i> (Análise realizada apenas quando necessário segundo exame) <i>Detection of Coagulase-positive Staphylococci</i> (Analysis is only performed at the second examination)	 < 100 UFC/mL < 100 CFU/mL Ausência Absence

De acordo com LI-04.001-4 / According to LI-04.001-4 – Laboratory Instruction – Sweetened Condensed Milk and Similar Products.

5.4) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

- Sabor e Aroma: Característico, doce, lácteo.
- Cor: Ligeiramente amarelada.
- Textura: Lisa, viscosa.

5.4) SENSORIAL PROPERTIES

- Flavour and Aroma: Characteristic, sweet, milky.
- Color: Pale yellow.
- Texture: Smooth, viscous.

5.5) PRAZO DE VALIDADE

9 meses

5.5) SHELF LIFE

9 months

6. ENVASE E EMBALAGEM / FILLING AND PACKAGING
6.1) Embalagem

- Lata: Metal envernizado internamente – Diâmetro: 127 mm, altura: 169 mm, espessura: 0,21mm (DR8) com tampa metálica envernizada internamente de diâmetro: 127 mm, espessura: 0,21mm.
- Fundo: Metal envernizado internamente – Diâmetro: 127 mm, espessura 0,21mm.

6.1) Packaging

- Can: Metal internally varnished – Diameter: 127mm, height: 169mm, thickness: 0,21mm (DR8) with closure of metal internally varnished with diameter: 127mm, thickness: 0,21mm.
- End: Metal internally varnished – Diameter: 127mm, thickness: 0,21mm.

7. ROTULAGEM / LABELLING
7.1 LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENT LIST

Leite integral, açúcar e lactose.

NÃO CONTÉM GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER AMENDOIM.

Whole milk, sugar and lactose.

DO NOT CONTAIN GLUTEN. ALLERGICS: CONTAINS MILK AND DERIVATES. MAY CONTAIN PEANUTS.

7.2 MODO DE PREPARO / PREPARING

O Leite Condensado é pronto para o consumo e ideal para o preparo de pudins, docinhos e recheios de tortas e bolos. / Sweetened Condensed Milk is ready for consume and ideal for the preparation of puddings, cakes and fillings for pies and cakes.

7.3 CONSIDERAÇÕES ESPECIAIS AO CONSUMIDOR / SPECIAL CONSIDERATIONS TO THE CONSUMER

Uma vez aberta a embalagem, o produto deve ser consumido ou guardado na geladeira (1 - 10°C), em frasco de vidro ou plástico tampado por até 15 dias. / After opened the package, the product should be consumed or stored in the refrigerator (1 - 10 ° C) in glass jar or plastic capped by up to 15 days.

Ao cozinhar a lata, deixe-a esfriar antes de abrir. Depois de aberta a lata, coloque o produto em uma vasilha seca, tampe e guarde na geladeira. Assim ele permanecerá bom para consumo por mais 7 dias. Validade indicada no fundo da lata.

When cooking the can, let it cool before open it. After opened the can, place the product in a dry bowl, cover and refrigerate. So it will remain good for consumption by more than 7 days. Expired date on the bottom of the can.

Nestlé. Moça.

Agregue mais valor ao seu negócio, utilizando Leite Condensado MOÇA® NESTLÉ PROFESSIONAL® e ficando atualizado nas últimas tendências! Sugestões e dicas, acesse o site www.nestleprofessional.com.br. Tem mais de 500 receitas disponíveis para você!

Nestlé. Moça.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção de 20 g (1 colher de sopa)

Quantidade por porção	%VD*
Valor energético / 65 kcal = 273 kJ	3%
Carboidratos / 11 g	4%
Proteínas / 1,4 g	2%
Gorduras totais / 1,6 g	3%
Gorduras saturadas / 1,0 g	5%
Gorduras trans / Não contém	**
Fibra alimentar / 0 g	0%
Sódio / 22 mg	1%

* %Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
** Não estabelecido.

DE PROFISSIONAL PARA PROFISSIONAL

Fale com nossos Consultores
08007701176
www.nestleprofessional.com.br
Cidade: SÃO PAULO - SP - 04017-000

Uma dica NESTLÉ PROFESSIONAL®
Aproveite frutas de receitas de sobremesas. Elas ficam ainda mais saborosas e nutritivas. Informe sempre ao seu consumidor o valor nutricional das suas preparações. Não adicione açúcar aos seus serviços.

Fale com nossos Consultores
08007701176
www.nestleprofessional.com.br
Cidade: SÃO PAULO - SP - 04017-000

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
BRASIL
INSPECIONADO
259
S.I.F.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
BRASIL
INSPECIONADO
259
S.I.F.

Código de Barras
EAN13 - 7 891000 004180

Data de validade indicada no fundo de leite.

LEITE CONDENSADO

Prepare o maravilhoso Pudim de Leite Condensado MOÇA®

Textura uniforme

Bolos, tortas e pizzas: faça deliciosas coberturas e recheios

Prepare deliciosas bebidas e batidas

Use para cobrir e decorar saladas de frutas e frutas em geral

PESO LÍQUIDO 2,6 kg

7.4 TABELA NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS		
	Quantidade por porção / Amount per serving	% VD (*) / % DV (**)
Valor energético / Calories	65 kcal = 273 kJ	3%
Carboidratos / Carbohydrate	11 g	4%
Proteínas / Protein	1,4 g	2%
Gorduras totais / Total Fat	1,6 g	3%
Gorduras saturadas / Saturated Acids	1,0 g	5%
Gorduras trans / Trans Fatty Acids	Não contém / Doesn't contain	**
Fibra alimentar / Fiber	0 g	0%
Sódio / Sodium	22 mg	1%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor não estabelecido
 (*) Percent daily values are based on a 2,000 Kcal diet or 8,400 KJ. Daily values can be greater or minor depending on its energy necessities. (**) Value not established.

7.5 CONTEÚDO LÍQUIDO / NET CONTENT

1 embalagem = 2,6 Kg / 1 package = 2.6 Kg
 1 caixa de expedição = 6 embalagens/ 1 shipping case = 6 packages

8. ARMAZENAMENTO E EXPEDIÇÃO / STORAGE AND SHIPPING

8.1 ESQUEMA DE PALETIZAÇÃO/ PALETIZATION SCHEME

Unidades/caixa: 06	Units per case: 06
Caixas/ camada: 09	Cases/ layer: 09
Camadas/ pallet: 06	Layers/ load: 06
Total caixas: 54	Case/ load: 54

8.2 TEMPERATURA E UMIDADE / TEMPERATURE AND HUMIDITY

Manter a temperatura ambiente e estocar em local seco e fresco. Evitar exposição do produto ao sol.
 Ambient temperature and storage in a fresh and dry place. Avoid exposure the product to sunlight.

8.3 INSTRUÇÃO DE DISTRIBUIÇÃO / DISTRIBUTION INSTRUCTIONS

CONFIGURAÇÃO: Caixa de papelão com 06 embalagens de 2,6 Kg.
 CONFIGURATION: Paper case with 06 packages of 2.6 Kg.

CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM: A condição ideal de estocagem é a temperatura ambiente (25°C).
STORAGE CONDITIONS: The ideal condition to store the product is 25°C.

Distribuição rodoviária (caminhões).
Distribution by trucks.

9. CARACTERES ESPECIAIS / SPECIAL CHARACTERS

Embalagem Primária: <i>Lata Metálica</i> <i>First Package: Metal Can</i>		Embalagem Secundária: <i>Caixa de Papelão</i> <i>Second Package: Paper Case</i>	
SIF 259 L 8075120921 Fab 15 03 08 04:51 Venc 01 12 08 NT		Fab 15 03 08 Venc 01 12 08 L 8075120921	
Legenda/ Legend			
8075120921	8 – Último Dígito do Ano de Fabricação / <i>Last Digit of the Manufacturing Year.</i>		
	075 – Dia de fabricação Calendário Juliano / <i>Manufacturing Date Julianus Calendar.</i>		
	1209 – Código da Planta SAP_GLOBE / <i>SAP_GLOBE Plant Code</i>		
	21 – Sequência de Envase no Turno/ <i>Filling Sequence on Shift.</i>		
Fab 15 03 08	Data de fabricação / <i>Manufacturing date</i>		
Venc 01 12 08	Data de validade / <i>Expire date</i>		
NT	Código relativo ao produto Leite Condensado / <i>Product code for Sweetened Condensed Milk</i>		
04:51	Horário do Envase / <i>Filling Time</i>		

10. MERCADOS / MARKETS

411016 – Brasil / *Brazil.*

11. REGISTRO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA / AGRICULTURE DEPARTMENT REGISTRATION

Nº Registro Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA / *Agriculture Registration Number SIF/ DIPOA: 0009/259*

Data de Atualização: 06/06/2017

Autor do Documento: Ana Elisa Herrero

Motivo da Atualização: Atualização dos *ranges* de gordura (9%) e SNF (19,50%).