

*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**

Crema de leite 25% UHT .  
*Milk cream 25% UHT.*

**2. DESCRIÇÃO / DESCRIPTION**

Crema de leite homogeneizado e uperizado com 25% de gordura adicionado de estabilizantes e espessantes. Produto pronto para consumo e utilizado em preparações alimentícias.  
*Homogenized and Uperized milk cream with 25% of Fat added of stabilizers and thickner. Product ready to use and used to prepare food.*

**3. CÓDIGOS PRODUTO / PRODUCT CODES**

Código RMS: 12133134 Produto final (Brasil)

*RMS Code: 12133134 Final Product (Brazil)*

Símbolo do produto (NESTEC): S2TU001-2

*Product Symbol (NESTEC): S2TU001-2*

**4. LOCAL DE FABRICAÇÃO / PRODUCTION PLANT**

Linha asséptica (Lácteos) / Fábrica de Araçatuba- Brasil  
*Aseptic line (Dairy) / Araçatuba Factory- Brazil.*

**5. ESPECIFICAÇÕES / SPECIFICATIONS**

Baseada nas especificações internas da Nestlé.

*Based on Nestlé internal specifications.*

### **5.1) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

#### Aparência:

Creme de leite viscoso sem separação de soro.

### **5.2) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Material estranho: ausente

Viscosidade: mínimo 20 NAS.

Gordura Total: 24,0 – 26,0%.

Sólidos Totais: 31,0 – 32,5%.

pH: 6,6 – 6,8

### **5.3) NORMAS MICROBIOLÓGICAS / EXAMES ESPECIAIS**

Estabilidade Microbiológica: Estabilidade Comercial (CP 06.108 - Microbiological monitoring of aseptically filled low acid milk based and similar UHT products).

Teste de Conservação: sem desvio no alvo da escala de aceitação (3 e 6 meses).

### **5.4) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS**

Sem desvio com relação ao índice da variação de aceitação. Leve sabor de gordura. Cor amarelada.

### **5.5) PRAZO DE VALIDADE**

08 meses

### **5.1) PHYSICAL PROPERTIES**

#### Appearance:

*Viscous milk cream without serum separation.*

### **5.2) PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES**

*Foreign bodies: absent*

*Viscosity: minimum 20 NAS.*

*Total Fat: 24,0 – 26,0%.*

*Total Solids: 31,0 – 32,5%.*

*pH: 6,6 – 6,8*

### **5.3) MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS / SPECIAL EXAMINATIONS**

*Microbiological stability: commercially stable*

*(CP 06.108 - Microbiological monitoring of aseptically filled low acid milk based and similar UHT products).*

*Keeping quality test: no deviation from the accepted target range (3 and 6 months).*

### **5.4) SENSORIAL PROPERTIES**

*No deviation from the accepted target range. Lightly flavour of fat. Lightly yellow colour*

### **5.5) SHELF LIFE**

08 months

## **6. ENVASE E EMBALAGEM / FILLING AND PACKAGING**

### **6.1) Unidade de venda**

Material: Embalagem Tetrapak

Comprimento: 74,1 mm

Altura: 201,5 mm

Largura: 76 mm

### **6.1) Unit for selling**

*Material: TetraPak package*

*Length: 74,1 mm*

*Height: 201,5 mm*

*Width: 76 mm*

### **6.2) Especificação da embalagem**

Laminado Tetra Square PEBD 12gsm / Papel Base 280gsm / PEBD 20gsm / Alu 17 gsm / PEBD 25gsm

Gramatura: 354 g/m<sup>2</sup>

Peso: 29,45 g

### **6.2) Package Specification**

*Laminate Tetra Square LDPE 12gsm / Base Paper 280gsm / LDPE 20gsm / Alu 17 gsm / LDPE 25gsm*

*Gramatura: 354 g/m<sup>2</sup>*

*Weight: 29,45 g*

### **6.3) Envase**

O creme de leite passa por um tratamento térmico inicial na standardização, passa pela pasteurização e é envasado assepticamente nas embalagens.

### **6.3) Filling**

*Milk cream is firstly treated by heating at the moment of standardization, follows to another heat treatment and is aseptically filled in the packages.*

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

Lista ingredientes Creme de Leite - S2TU001-2		
SAP	DESCRIÇÃO SAP	LISTA INGREDIENTES RÓTULO
20344592	Gorduta Lactea Granel EI	Creme de leite, leite em pó desnatado
20348716	SNF Lacteo	
20344555	Goma Xantana Po INS415 25/50kg	Espessante goma xantana
20017975	Citrato Trsd Dihid Po INS331iii 99% 25kg	Estabilizante Citrato de sódio
20344311	Fosfato Bisodio INS339ii 25kg	Estabilizante Fosfato dissódico
40221216	Água	

Ingredients List Milk Cream - S2TU001-2		
SAP	SAP DESCRIPTION	LABEL INGREDIENTS LIST
20344592	Dairy Fat Granel EI	Milk Cream, skimmed milk powder
20348716	Dairy SNF	
20344555	Xantan Gum Powder INS415 25/50kg	Thickner xantan gum
20017975	Trsd Citrate Dihyd Powder INS331iii 99% 25kg	Sodium Citrate Stabilizer
20344311	Bisodium Phosphate INS339ii 25kg	Disodium Phosphate Stabilizer
40221216	Water	

**7.2 MODO DE PREPARO / PREPARING**

O creme de leite é pronto para consumo e utilizado em preparações alimentícias.

*The milk cream is ready to use and used to prepare food.*

**7.3 CONSIDERAÇÕES ESPECIAIS AO CONSUMIDOR / SPECIAL CONSIDERATIONS TO THE CONSUMER**

O produto não necessita refrigeração. Após abrir a embalagem, caso não seja consumido todo o produto, manter sob refrigeração. Assim, o produto permanecerá bom para consumo por até 2 dias.

*It's not necessary to refrigerate the product. After opened the package, if the product can not be used totally, keep in the refrigerator. Thus the product will remain good for the consumption until 2 days.*

**7.4 TABELA NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS**

Quantidade por porção (15g) / Amount per serving (15g)		%VD (*)/ %VD (*)
Valor Calórico/ Caloric value	38 kcal	2
Carboidratos/ Carbohydrates	0g	0
Proteínas/ Protein	0g	0
Gordura Total/ Total Fat	3,8g	7
Gordura Saturada/ Saturated Fat	2,4g	11
Gordura trans / Trans fat	Não contém / doesn't contain	**
Fibra/ Fiber	0g	0
Sódio/ Sodium	7,8mg	0

\* Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 calorias. \*\* VD não estabelecido./ \* Reference Daily Values based on a diet with 2500 calories. \*\* VD not established.

**7.5 CONTEÚDO LÍQUIDO / NET CONTENT**

1 embalagem = 1000mL

1 package = 1000mL

1 Caixa de expedição = 12 embalagens

1 Shipping case = 12 packages

**8. ARMAZENAMENTO E EXPEDIÇÃO / STORAGE AND SHIPPING****8.1 ESQUEMA DE PALETIZAÇÃO/ PALETIZATION SCHEME**

SKU – 12133134

Caixas/ camada: 15

Cases/ layer: 15

Camadas/ pallet: 5

Layers/ load: 5

Total caixas: 75

Case/ load: 75

**8.2 TEMPERATURA E UMIDADE / TEMPERATURE AND HUMIDITY**

Manter à temperatura ambiente e estocar em local seco e fresco. Evitar a disposição do produto próximo a locais quente. *Keep in environment temperature and storage in a fresh and dry place. Avoid put the product near to heat place.*

**8.3 CUIDADOS ESPECIAIS / SPECIAL REQUIREMENTS**

Evitar exposição ao sol.

*Avoid sunlight exposure*

#### 8.4 INSTRUÇÃO DE DISTRIBUIÇÃO / DISTRIBUTION INSTRUCTIONS

CONFIGURAÇÃO: Caixa de papelão com 12 embalagens de 1000 ml  
CONFIGURATION: Cardboard box with 12 packages of 1000ml

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), marítima (navios).  
Distribution by trucks or ships

Os paletes não poderão ser sobrepostos  
The pallets cannot be stacked.

#### 9. CARACTERES ESPECIAIS / SPECIAL CHARACTERS

EMBALAGEM/ PACKAGE:

21 01 07  
6 259 0460 31  
30010 0723

Legenda/Legend:

21 01 07 – data de validade/ *expire date*.

6 259 0460 31 – 6 (Ano de fabricação/ *Manufacturing year*);

259 (Dia de fabricação Calendário Juliano/ *Manufacturing date Julianus Calendar*);

0460 (Código GLOBE para Araçatuba/ *GLOBE Code for Araçatuba*).

31 – lote de produção, sendo máquina 3 (A3 Flex) e lote 1/ *production lot, where machine 3 (A3 Flex) and lot 1*.

30010 – lote SCD, sendo máquina 3 (A3 Flex) e lote 0010/ *lot SCD, where 3 represents the machine (A3 Flex) and 0010 the lot*.

0723 – horário de envase/ *filling time*.

CAIXA DE EXPEDIÇÃO/ SHIPPING CASE:

Creme de Leite  
12133134

Legenda/Legend:

[ Creme de Leite ] – nome do produto/ *product name*.

[12133134]– código do produto/ *product code*.

0460.GA.EP.011 12133134 NESTLE Creme de Leite UHT NPro 12x1kg

**10. MERCADOS / MARKETS**

12133134 – Brasil/ *Brazil*.

**11. REGISTRO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA / AGRICULTURE DEPARTMENT REGISTRATION**

Nº Registro Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA / *Agriculture Registration Number SIF/ DIPOA*:  
0084/468.

Effective  
uncontrolled print