



ALIMENTOS

FICHA TÉCNICA

SORO DE LEITE EM PÓ PARCIALMENTE DESMINERALIZADO - RIO FORTE

DEFINIÇÃO: Soro fluido obtido da produção obtido da produção de queijo, passando por processo pasteurização, concentração e desidratação através da remoção de água por processo de evaporação e secagem por spray dryer, submetido a retirada parcial dos componentes minerais e proteínas, por meio de processo tecnológico adequado.

APLICAÇÃO: Utilizado como ingredientes para a produção de outros alimentos, (alimentos lácteos, confeitaria, misturas secas, sopas, molhos, bebidas, etc.).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

| CRITÉRIOS DE ANÁLISES | LIMITES |
|-----------------------|------------------------------------|
| Aspecto | Pó fino homogêneo |
| Odor | Característico |
| Sabor | Característico levemente adocicado |
| Cor | Amarelo claro |

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

| CRITÉRIOS DE ANÁLISES | LIMITES |
|--|-------------|
| Umidade (g/100g) (máximo) | 4,0% |
| Lactose (g/100g) | 61,0 |
| OGM | Ausente |
| Arsênio | Ausente |
| Teste antibiótico | Ausente |
| Chumbo | Ausente |
| Cádmio | Ausente |
| Aflatoxina M ₁ | Máx. 5 µ/kg |
| PH solução à 10% | Mín. 5,1 |
| Insolubilidade | Máx. 1,0 ml |
| Partículas queimadas | Disco A |
| Proteína Láctea (g/100g) (mínimo) | 10 |
| Cinzas (g/100g) (Máximo) | 1,5 a 1,7 |
| Acidez titulável em ácido láctico (g/100g) | Max. 0,35 |
| Lipídios | 0,50% |

RIO FORTE INDUSTRIA DE ALIMENTOS LTDA – FÁBRICA DE LATICÍNIOS – REG. MAPA SIF/DIPOA SOB Nº 0009/2687

Rua Rio das Flores, 105 – Pilar – B.Hte – MG – 30390-210 (31) 31423035

CNPJ.: 20.093.124/0001-76 Insc. Est. 002344624.00-04

contato@riofortealimentos.com.br – www.riofortealimentos.com.br

| Revisão | Data | Elaborado | Aprovado |
|---------|------------|--|---|
| 04 | 29/04/2021 | Elizabeth Nascimento Assistente Qualidade | Vânia Magda R. Madeira Resp. Técnica |



ALIMENTOS

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA

| CRITÉRIOS DE ANÁLISES | LIMITES |
|--|-----------------|
| Contagem Total Mesofilos (máximo) | 30.000UFC/g |
| Bolores e leveduras * | Máx. 1000 UFC/g |
| Coliformes a 45°C (máximo) | 3 UFC/g |
| Coliformes Totais (máximo) | 10 UFC/g |
| Staphilococcus coagulase positiva (máximo) | 10 UFC/g |
| Bacillus Cereus (máximo) | <500 UFC/g |
| Salmonella sp 25g | Ausente |

CARACTERÍSTICAS MACROSCOPICOS E MICROSCOPICOS:

| CRITÉRIOS DE ANÁLISES | LIMITES |
|-------------------------------|---------|
| Sujidades, parasitos e larvas | Ausente |

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

| Informação Nutricional | | |
|---------------------------------|-----------------------|--------|
| Porção 26g (2 colheres de sopa) | | |
| | Quantidade por porção | %(VD)* |
| Valor Energético | 95kcal =399kJ | 5 |
| Carboidratos | 21g | 7 |
| Proteínas | 2,2g | 4 |
| Gorduras Totais | 0g | 0 |
| Gorduras Saturadas | 0g | 0 |
| Gorduras Trans | 0 | ** |
| Fibra Alimentar | 0 | 0 |
| Sódio | 107mg | 4 |

(*) % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD Não estabelecido

RIO FORTE INDUSTRIA DE ALIMENTOS LTDA – FÁBRICA DE LATICÍNIOS – REG. MAPA SIF/DIPOA SOB Nº 0009/2687

Rua Rio das Flores, 105 – Pilar – B.Hte – MG – 30390-210 (31) 31423035

CNPJ.: 20.093.124/0001-76 Insc. Est. 002344624.00-04

contato@riofortealimentos.com.br – www.riofortealimentos.com.br

| Revisão | Data | Elaborado | Aprovado |
|---------|------------|--|---|
| 04 | 29/04/2021 | Elizabeth Nascimento Assistente Qualidade | Vânia Magda R. Madeira Resp. Técnica |



ALIMENTOS

INGREDIENTES:

Soro de leite parcialmente desmineralizado.

ALERGÊNICOS:

NÃO CONTÉM GLÚTEN
CONTÉM DERIVADO DO LEITE
CONTÉM LACTOSE

APRESENTAÇÃO:

Embalagem primária: bolsa plástica fechada com lacre ou selagem

Embalagem secundária: Papel multifolhado, composto por 2 folhas de papel kraft

Peso líquido: 25kg

VALIDADE: 12 meses

ARMAZENAMENTO:

Manter o produto paletizado, sob estrados, em local seco, fresco e arejado e ao abrigo de luz.

TRANSPORTE:

Carga seca, Não transportar com outros produtos que exalem cheiro ou produtos tóxicos.

Elizabeth Nascimento

Assistente de Qualidade

RIO FORTE INDUSTRIA DE ALIMENTOS LTDA – FÁBRICA DE LATICÍNIOS – REG. MAPA SIF/DIPOA SOB Nº 0009/2687

Rua Rio das Flores, 105 – Pilar – B.Hte – MG – 30390-210 (31) 31423035

CNPJ.: 20.093.124/0001-76 Insc. Est. 002344624.00-04

contato@riofortealimentos.com.br – www.riofortealimentos.com.br

| Revisão | Data | Elaborado | Aprovado |
|---------|------------|--|---|
| 04 | 29/04/2021 | Elizabeth Nascimento Assistente Qualidade | Vânia Magda R. Madeira Resp. Técnica |