

	<b>ESPECIFICAÇÃO D.S.L. MISTURA DE LEITE E PERMEADO DE SORO DE LEITE E GORDURA VEGETAL SABOR LEITE CONDENSADO (BAG)</b>	Número e Versão: ESP-FF-025 V.00
		Fase: Vigente
		Data criação: 27/08/2020
		Elaborador por: Camila Vidal Nunes

Área relacionada: Fabrica F. Filhos.

CONTROLE DE ALTERAÇÕES			
	Alteração	Protocolo	Versão

## 1. OBJETIVO

Padronizar as especificações técnicas para fabricação de mistura de leite e permeado de soro de leite e gordura vegetal sabor leite condensado.

## 2. NOME DO PRODUTO

Mistura de leite e permeado de soro de leite e gordura vegetal bag 5,0 Kg.

## 3. CÓDIGO DO PRODUTO

**289843** – Mistura de leite e permeado de soro de leite e gordura vegetal Doces Tempos 5,0 Kg;

## 4. REGISTRO DO PRODUTO NO MAPA

Bag 5,0 Kg: 0138/2921

## 5. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

- ✓ Soro de leite fluido ou soro de leite em pó;
- ✓ Leite em pó integral ou leite integral fluido;
- ✓ Açúcar cristal;
- ✓ Permeado de soro de leite em pó;
- ✓ Gordura vegetal;

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
27/08/2020	Camila Vidal Nunes	27/08/2022	Filipe Junqueira	27/08/2020

	<b>ESPECIFICAÇÃO D.S.L. MISTURA DE LEITE E PERMEADO DE SORO DE LEITE E GORDURA VEGETAL SABOR LEITE CONDENSADO (BAG)</b>	<b>Número e Versão: ESP-FF-025 V.00</b>
		<b>Fase:</b> Vigente
		<b>Data criação:</b> 27/08/2020
		<b>Elaborador por:</b> Camila Vidal Nunes

**Área relacionada: Fabrica F. Filhos.**

- ✓ Água;
- ✓ Lactose;
- ✓ Concentrado Proteico de soro de leite em pó;
- ✓ Aroma artificial de Leite.

## 6. CARACTERÍSTICAS

### 6.1 Descrição do doce

Produto fabricado a partir de concentração de mistura proveniente de matérias primas lácteas e insumos. Mistura condensa viscosa, aspecto fluído e espesso de fácil fluidez, utilizado em produtos de confeitoraria ou panificação, com coloração branca amarelada a amarelo claro e aroma específico de leite condensado.

O sistema de identificação de lote e partida do produto é definido mediante lote gerado automaticamente pelo sistema em ordem de produção e pela data de fabricação do produto.

### 6.2 Especificações técnica

<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS</b>	
<b>Características</b>	<b>Padrão</b>
Sabor	Agradável, característico, não rançoso, não ácido e livre de sabores estranhos.
Cor	Branca amarelada a amarelo claro
Odor	Agradável, característico, não rançoso, não ácido e livre de odores estranhos.
Textura	Viscosa e uniforme
Aspecto	Homogêneo, livre de cristalização e grumos.

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
27/08/2020	Camila Vidal Nunes	27/08/2022	Filipe Junqueira	27/08/2020

	<b>ESPECIFICAÇÃO D.S.L. MISTURA DE LEITE E PERMEADO DE SORO DE LEITE E GORDURA VEGETAL SABOR LEITE CONDENSADO (BAG)</b>	Número e Versão: ESP-FF-025 V.00  Fase: Vigente  Data criação: 27/08/2020  Elaborador por: Camila Vidal Nunes
--	---	---

Área relacionada: Fabrica F. Filhos.

<b>MICROSCOPIA E MACROSCOPIA</b>		
<b>Características</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
Sujidades e materiais estranhos	Ausentes	-
Areia	-	1,5%

\*\* Monitoramento externo realizado conforme requisitos da RDC 14 de 2014 da Anvisa.

<b>FÍSICO QUÍMICA</b>		
<b>Características</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
Brix (°B)	70	72
Viscosidade produção Bico 6 (segundos)	45	60
Viscosidade produção Bico 8 (segundos)	25	45
Viscosidade liberação bico 8 (segundos)	45	80
Temperatura (°C)	20	40
Acidez (%)	0,12	0,28
Gordura (%)	5,0	-
Umidade (%)	-	29,0
Proteína (%)	6,0	-
Cinzas (%)	-	3,0
pH	6,4	6,9

<b>Microbiológicas</b>	<b>Padrão</b>	
<b>Características</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
** <i>Salmonella</i> spp. /25g	Ausência em 25g	-
**Coliformes a 45ºUFC/g	-	10
Coliformes Totais UFC/g	-	10

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
27/08/2020	Camila Vidal Nunes	27/08/2022	Filipe Junqueira	27/08/2020

	<b>ESPECIFICAÇÃO D.S.L. MISTURA DE LEITE E PERMEADO DE SORO DE LEITE E GORDURA VEGETAL SABOR LEITE CONDENSADO (BAG)</b>	<b>Número e Versão: ESP-FF-025 V.00</b>
		<b>Fase:</b> Vigente
		<b>Data criação:</b> 27/08/2020
		<b>Elaborador por:</b> Camila Vidal Nunes

**Área relacionada: Fabrica F. Filhos.**

Contagem total de mesófilos (UFC/g)	-	1.000
Bolores e Leveduras (UFC/g)	-	50
** <i>Bacillus cereus</i> presuntivo (UFC/g)	-	100
** <i>S. aureus</i> coagulase positiva (UFC/g)	-	10

\*\* Monitoramento externo realizado conforme requisitos da RDC 12 de 2001 da ANVISA, Instrução Normativa nº 60 de 23 de dezembro de 2019 – Estabelece a lista de padrões microbiológicos para alimentos; RDC 331 de 23 de dezembro de 2019 – Padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação.

### 6.3 Requisitos de atenção

- Integridade da embalagem;
- Regularidade na textura;
- Homogeneidade da cor;
- Ausência de contaminação de outros doces;
- Peso do produto;
- Ponto viscoso;

### 7. EMBALAGEM

Os doces são embalados em embalagens primárias, secundárias e terciárias sendo: embalagens primárias bag's plásticos laminados impressos ou adesivados (Doces Tempos), secundárias composta por caixas de papelão ondulado e terciária composta por filme Streach.

<b>INFORMAÇÕES EMBALAGEM</b>				
<b>REQUISITOS</b>	<b>PRIMÁRIA</b>	<b>SECUNDÁRIA</b>	<b>TERCIÁRIA</b>	
Composição	Filme laminado (PET + Impressão + Adesivo + Filme polietileno)	Caixa de papelão	Filme Streach	
Largura	Para bag 5,0 Kg: 598,0 mm a 602,0 mm	-	-	
Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
27/08/2020	Camila Vidal Nunes	27/08/2022	Filipe Junqueira	27/08/2020

	<b>ESPECIFICAÇÃO D.S.L. MISTURA DE LEITE E PERMEADO DE SORO DE LEITE E GORDURA VEGETAL SABOR LEITE CONDENSADO (BAG)</b>	Número e Versão: ESP-FF-025 V.00
		Fase: Vigente
		Data criação: 27/08/2020
		Elaborador por: Camila Vidal Nunes

Área relacionada: Fabrica F. Filhos.

da filme			
Passo da fotocélula	Para bag 5,0 Kg: 368,0 mm a 372,0 mm	-	-
Peso Bisnaga vazia	Para bag 5,0 Kg: 20 gramas	-	-

- Para bag 5,0 Kg: 4 bag's por caixa.

## 8. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

### 8.1 Estoques logísticos

Os pallets são estocados em local seco, fresco e arejados, longe de intempéries, em local limpo e livre de presença de pragas.

O transporte é realizado em veículos com carrocerias fechadas, livre de intempéries, pragas e sujidades mantendo as características próprias do produto.

### 8.2 Recomendações ao consumidor

Indicação de temperatura e/ou modo de conservação: Manter em local seco e arejado. Após aberto conservar no refrigerador em temperatura até 10 °C e consumir no máximo em 15 dias ou em temperatura ambiente até 7 dias.

## 9. PRAZO DE VALIDADE

6 meses a partir da fabricação. Local e forma para indicação da data de validade ou indicação do lote vide fundo da embalagem. Data de fabricação, validade e lote formato dia, mês e ano.

## 10. INSTRUÇÕES RÓTULO

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
27/08/2020	Camila Vidal Nunes	27/08/2022	Filipe Junqueira	27/08/2020

	<b>ESPECIFICAÇÃO D.S.L. MISTURA DE LEITE E PERMEADO DE SORO DE LEITE E GORDURA VEGETAL SABOR LEITE CONDENSADO (BAG)</b>	Número e Versão: ESP-FF-025 V.00 Fase: Vigente Data criação: 27/08/2020 Elaborador por: Camila Vidal Nunes
--	---	---

**Área relacionada:** Fabrica F. Filhos.

- Local e forma para indicação da data Razão Social do fabricante responsável: F. Filhos Indústria e Comércio LTDA.
- Natureza do estabelecimento fabricante responsável segundo classificação oficial: Fábrica de Laticínios
- Endereço completo do estabelecimento fabricante: Rua Ângelo Pizzato, 301 - Dist. Industrial - CEP: 38402-353 - Uberlândia – MG.
- CNPJ do estabelecimento fabricante: 68.507.110/0001-88
- Expressão referente à nacionalidade do estabelecimento: INDÚSTRIA BRASILEIRA
- Indicação do modelo de carimbo oficial da Inspeção Federal, nas formas e dimensões previstas:
- Atende o Artigo 467 do novo RIISPOA, modelo 3 (4 cm de diâmetro para as embalagens de peso acima de 1kg).
- Expressão referente ao número de registro do rótulo no SIPA ou DIPOA: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA conforme registro realizado no sistema PGA.
- Expressões referentes a exigências oriundas de outras legislações oficiais:  
**“NÃO CONTÉM GLÚTEN.”**  
**“CONTÉM LACTOSE.”**  
**“ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS.”**  
**“PODE CONTER CANELA E AMENDOIM.”**
- Origem da informação Nutricional: Valores Médios de dados especificamente obtidos de análises físico-químicas de amostras representativas do produto a ser rotulado.
- Tamanhos de fontes obrigatórias conforme layout aprovado sistema PGA-SIG SIF.

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
27/08/2020	Camila Vidal Nunes	27/08/2022	Filipe Junqueira	27/08/2020

	<b>ESPECIFICAÇÃO D.S.L. MISTURA DE LEITE E PERMEADO DE SORO DE LEITE E GORDURA VEGETAL SABOR LEITE CONDENSADO (BAG)</b>	Número e Versão: ESP-FF-025 V.00
		Fase: Vigente
		Data criação: 27/08/2020
		Elaborador por: Camila Vidal Nunes

Área relacionada: Fabrica F. Filhos.

- Informação de validade ou indicação do lote vide fundo da embalagem.  
Data de fabricação, validade e lote formato dia, mês e ano.

## 10.1 INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 120g (1/2 xícaras)		
Quantidade por Porção	% VD (*)	
Valor Energético	358 kcal = 1516 kJ	18 %
Carboidratos	79 g	26 %
Proteína	3,2 g	4 %
Gorduras Totais	3,2 g	6 %
Gorduras Saturadas	1,8 g	8 %
Gordura Trans.	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0 %
Sódio	170 mg	7 %

(1) RDC 360 DE 26/12/2003 medida caseira de ½ xícara (RDC 359/03).  
(\*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 kj.  
Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.  
(\*\*) Valores diários não estabelecidos.

## 10.2 INFORMAÇÕES ALERGÊNICOS

ALERGÊNICOS			
Alimento alergênico	Presente ou que possa estar presente no produto	Sim	Não
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas			X

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
27/08/2020	Camila Vidal Nunes	27/08/2022	Filipe Junqueira	27/08/2020

	<b>ESPECIFICAÇÃO D.S.L. MISTURA DE LEITE E PERMEADO DE SORO DE LEITE E GORDURA VEGETAL SABOR LEITE CONDENSADO (BAG)</b>	Número e Versão: ESP-FF-025 V.00
		Fase: Vigente
		Data criação: 27/08/2020
		Elaborador por: Camila Vidal Nunes

Área relacionada: Fabrica F. Filhos.

Crustáceos		X
Ovos		X
Peixes		X
Amendoim	X	
Soja		X
Leites de todas as espécies de animais mamíferos	X	
Amêndoas ( <i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis L.</i> ).		X
Avelãs ( <i>Corylus spp.</i> ).		X
Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> ).		X
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ).		X
Macadâmias ( <i>Macadamia spp.</i> ).		X
Nozes ( <i>Juglans spp.</i> ).		X
Pecãs ( <i>Carya spp.</i> ).		X
Pistaches ( <i>Pistacia spp.</i> ).		X
Pinoli ( <i>Pinus spp.</i> ).		X
Castanhas ( <i>Castanea spp.</i> ).		X
Látex natural.		X
Pode conter traços de amarelo tartrazina		X
Amendoim	X	
Canela	X	
Lactose	X	

## 11. REFERÊNCIAS

- RDC 14 de 28 de Março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências, ANVISA.

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
27/08/2020	Camila Vidal Nunes	27/08/2022	Filipe Junqueira	27/08/2020

	<b>ESPECIFICAÇÃO D.S.L. MISTURA DE LEITE E PERMEADO DE SORO DE LEITE E GORDURA VEGETAL SABOR LEITE CONDENSADO (BAG)</b>	<b>Número e Versão: ESP-FF-025 V.00</b>
		<b>Fase:</b> Vigente
		<b>Data criação:</b> 27/08/2020
		<b>Elaborador por:</b> Camila Vidal Nunes

**Área relacionada: Fabrica F. Filhos.**

- Portaria 157 de 2002 para padronização de produtos Pré-medidos, INMETRO
- RDC 26 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares, ANVISA.
- RDC Nº. 359 de 23 De Dezembro De 2003 – Aprovar o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, ANVISA.
- Lei Nº 10.674 de 16 de Maio De 2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca, PLANALTO.
- Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 – Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, ANVISA.
- RDC 331 de 23 d e dezembro de 2019 – Padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa nº 60 de 23 de dezembro de 2019 – Estabelece a lista de padrões microbiológicos para alimentos.
- Portaria Nº 46 de 10/02/1998 do Ministério da Agricultura: Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC.
- Instrução Normativa nº30, de 26 de Junho de 2018 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - Estabelece como oficiais os métodos constantes do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal.

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
27/08/2020	Camila Vidal Nunes	27/08/2022	Filipe Junqueira	27/08/2020