



**FICHA DE  
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**

REVISÃO Nº 07.  
27/05/2017

FTP 02

DATA: 17/03/2015

Página 1 de 4

**SORO DE LEITE EM PÓ PARCIALMENTE  
DESMINERALIZADO**

**DESCRIÇÃO DO PRODUTO:**

Soro fluido obtido a partir da produção de queijo o qual é filtrado, pasteurizado, parcialmente desmineralizado e pré concentrado, resfriado, concentrado e desidratado através de remoção da água por processo de evaporação a vácuo e secagem por spray dryer. Obtendo um pó fino, de cor creme, com sabor e odor característicos, isento de partículas (corpos) estranhos e organismos geneticamente modificados. O produto atende a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação, os Regulamentos Técnico específicos ao produto e legislações pertinentes.

**INGREDIENTES:**

Soro de leite resfriado

**FORMA DE UTILIZAÇÃO:**

Consumidos diretamente em níveis industriais, adicionados como ingredientes para a produção de outros produtos.

**REGISTROS:**

Registro no Ministério da Agricultura sob nº. 0029

Registro no SIF 3763

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

<b>Crítérios de Análises</b>	<b>Limites</b>	<b>Método</b>
<b>Aspecto</b>	Pó fino homogêneo	NBR 12806/ABNT
<b>Odor</b>	Característico	NBR 12806/ABNT
<b>Sabor</b>	Característico	NBR 12806/ABNT
<b>Cor</b>	Creme	NBR 12806/ABNT



**FICHA DE  
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**

REVISÃO Nº 07.  
27/05/2017

FTP 02

DATA: 17/03/2015

Página 2 de 4

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Critérios de Análises		Limites	Método
Umidade	(%)	Máx: 3	IN Nº. 68 12/12/2006
Gordura	(%)	Máx: 1,5	IN Nº. 68 12/12/2006
Proteína	(%)	Mín: 11,0	IN Nº. 68 12/12/2006
Lactose	(%)	Mín: 72,0	IN Nº. 68 12/12/2006
Acidez em ácido láctico	(%)	Máx: 16,0°D	IN Nº. 68 12/12/2006
Sais Minerais	(%)	Máx: 5,0	IN Nº. 68 12/12/2006
Dioxina	µg/g	Máx: 2,0	RDC 81/2000
Aflatoxina (M1 M1)	µg/g	Máx: 5,0	RDC 274/2002
Cinzas	(%)	4,0 - 6,0	IN Nº. 68 12/12/2006
Chumbo*	mg/kg	Máx: 0,36	RDC 42 29/08/2013
Arsênio*	mg/kg	Máx: 0,9	RDC 42 29/08/2013
Cádmio*	mg/kg	Máx: 0,9	RDC 42 29/08/2013
Cloretos	(%)	Máx: 5	SMEDP
Ph (10% m/v em água destilada)	(%)	6,0 – 7,0	IN Nº. 68 12/12/2006
Partículas Queimadas		Disco A	ADPI
Matérias Estranhas		Ausência	Análise Visual
Resíduo de Antibiótico		Ausência	-----

\*Valor baseado na referência do leite fluido considerando o processo de concentração do soro.

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA**

Critérios de Análises	Limites	Método
Contagem Total Mesofilos	Máx: 50.000 ufc/g	IN Nº. 62 26/08/2003
Coliformes a 30°C	Máx: 100 ufc/g	IN Nº. 62 26/08/2003
Coliformes a 45°C	Máx: 10 ufc/g	IN Nº. 62 26/08/2003
Bolores	Máx: 50 ufc/g	IN Nº. 62 26/08/2003
Leveduras	Máx: 50 ufc/g	IN Nº. 62 26/08/2003
Salmonella sp	Ausência em 25g	IN Nº. 62 26/08/2003
Bacillus Cereus/g	Máx: 5,0 x 10 <sup>3</sup>	IN Nº. 62 26/08/2003
Estafilococos coag. Positiva g	Máx: 10 <sup>1</sup>	IN Nº. 62 26/08/2003
Esporo Mesófilos Aeróbios	Máx: 10 <sup>2</sup>	-----
Esporo Termófilos Aeróbios	Máx: 10 <sup>2</sup>	-----
Esporo Flat Sour	Máx: 10 <sup>2</sup>	-----

Obs: Análises microbiológicas, de acordo com, Instrução Normativa Nº. 62, de 26 de agosto de 2003 - Ministério da Agricultura.

**SMEDP:** Standard Methods for the Examination of Dairy Products, 17º Ed. (2004), H.M, Wehr and J.F. Frank, eds., American Public Health Association ([www.apha.org](http://www.apha.org))

GOIASMINAS INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS LTDA - Rod. BR 364, KM 285, Setor 08 - Setor Industrial - Jaru-RO

[www.italac.com.br](http://www.italac.com.br) [jaru@italac.com.br](mailto:jaru@italac.com.br) Fone: (69) 3521-4004 - CNPJ: 01.257.995/0008-00 - IE: 00000000997030



**FICHA DE  
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**

REVISÃO Nº 07.  
27/05/2017

FTP 02

DATA: 17/03/2015

Página 3 de 4

**ADPI Bull. 916:** American Dairy Products Institute Bulletin 916 “Standards for Grades of Dry Milk Including Methods of Analysis. (www.adpi.org)

**CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS**

Informação Nutricional		
Porção de 30g (02 colheres de sopa)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	109kcal - 458kJ	5
Carboidratos	22g	8
Proteínas	4g	5
Gorduras Totais	0,3g	1
Gorduras Saturadas	0,2g	1
Gorduras Trans	0	**
Fibra Alimentar	0	0
Sódio	194mg	8

\* % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

\*\* VD não estabelecido.

**CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICA E MICROSCÓPICA:**

Ausência de materiais prejudiciais à saúde humana, macroscópica e microscópica, (Baseado na RDC 14, 28 de Março de 2014, definição de matéria prejudicial à saúde humana).

**GMO (Organismo Geneticamente Modificado):**

O Soro de Leite em pó Parcialmente Desmineralizado Italac, é isento de qualquer material geneticamente modificado.

**ALERGÊNICOS:**

Contém derivado do Leite – proteínas do leite conforme *Codex Alimentarius e RDC 26/2015 e lactose conforme RDC 136/2017*

**DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM:**

Consiste em uma bolsa plástica, fechada com lacre plástico e ou fechamento por selagem e coberto com duas outras bolsas de papel Kraft, costurados em cima e em baixo contendo 25 kg cada embalagem.

GOIASMINAS INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS LTDA - Rod. BR 364, KM 285, Setor 08 - Setor Industrial – Jaru-RO

[www.italac.com.br](http://www.italac.com.br) [jaru@italac.com.br](mailto:jaru@italac.com.br) Fone: (69) 3521-4004 - CNPJ: 01.257.995/0008-00 - IE: 00000000997030

	<b>FICHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	REVISÃO Nº 07. 27/05/2017  FTP 02 DATA: 17/03/2015  Página 4 de 4
---	---	---

### **CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ESTOCAGEM:**

Este produto deve ser transportado em caminhões limpos, para evitar possíveis contaminantes por materiais estranhos, insetos e roedores. A estocagem deve ser feita à temperatura ambiente, em local limpo, seco e fresco ao abrigo da luz.

### **TEMPO DE VIDA ÚTIL DO PRODUTO**

25 kg – 12 meses conservado em local seco e arejado – temperatura ambiente ao abrigo da luz.

### **PLANO DE APPCC / HACCP**

Sistema de APPCC / HACCP implantado.

  
Edina Lidia Fernandes  
Superv. Garantia da Qualidade  
CRO 02102422  
GOIASMINAS IND. DE LATICÍNIOS LTDA

Vinicius Lourenço Faleiro Castro

Gerente Industrial  
CREA 13005/D-GO

Edina Lidia Fernandes