

	<b>ESPECIFICAÇÃO PRODUTO</b> <b>ACABADO COMPOSTO LÁCTEO</b> <b>COMPOSTO LÁCTEO COM</b> <b>GORDURA VEGETAL - CL9001 e</b> <b>PROFISSIONAL</b>	<b>Número e Versão:</b> ESP-PA-CL-0038 - V.0
		<b>Fase:</b> Vigente
		<b>Data Criação:</b> 25/06/2017
		<b>Elaborado por:</b> Yara Raphaella Duarte
<b>Área relacionada:</b> Almoxarifado - IO; Expedição - IO; Laboratório Goiânia; Produção Goiânia		

## 1. Nome do produto

Composto lácteo com gordura vegetal - CL 9001 e Profissional.

### 1.1 Denominação legal

Composto lácteo com gordura vegetal

### 1.2 Código SKU

600820104 - COMPOSTO LÁCTEO CL9001 25KG

600820171 - COMP LÁCTEO PROFISSIONAL SC 10 PC 1KG

### 1.3 Aplicação

Substituição do uso do leite integral em cozinhas industriais e clientes Food Service.

## 2. Composição/ Descrição do produto

Produto resultante da mistura de substâncias alimentícias lácteas e não lácteas.

Ingredientes: Leite desnatado e/ou leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite e/ou soro de leite concentrado e/ou soro de leite em pó reconstituído, gordura vegetal, maltodextrina, açúcar, emulsificantes (INS 471 e 472b) e estabilizante citrato de sódio.

\*Considera-se o mesmo granel para os compostos descritos acima. Caso haja alteração em qualquer formulação, faz-se necessário a revisão da lista de ingredientes assim como a elaboração de uma nova especificação.

**Alergênicos:** Contém leite e derivados de leite. Pode conter derivados de soja. Contém lactose. Não Contém Glúten.

## 3. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade, padrões sensoriais, físico-químicos e microbiológicos do composto lácteo com gordura vegetal – CL 9001 e Profissional.

## 4. Características

### 4.1 Sensoriais

4.1.1 Sensoriais - Pó		
Características	Padrão	Metodologia
Aspecto	Característico, pó uniforme sem grumos	IN 68/MAPA
Cor	Característico, branco-amarelada	IN 68/MAPA
Odor	Característico, leve nota láctea	IN 68/MAPA

Data da emissão:	Revisado por:	Próxima revisão:	Aprovado por:	Aprovado em:
07/08/2017	Junio Jones Figueira Nestor Jose de Almeida Junior	07/08/2020	Larissa Schreiner	07/08/2017

<b>Sabor</b>	Característico, leve presença de nota láctea, dulçor intenso.	IN 68/MAPA
--------------	---	------------

**4.1.2 Sensoriais - Produto reconstituído**

<b>Características</b>	<b>Padrão</b>	<b>Metodologia</b>
<b>Aspecto</b>	Característico, homogêneo, viscosidade fluida característica	IN 68/MAPA
<b>Cor</b>	Característico, branco-amarelada	IN 68/MAPA
<b>Odor</b>	Característico, leve nota láctea.	IN 68/MAPA
<b>Sabor</b>	Característico, leve presença de nota láctea.	IN 68/MAPA

**4.2 Físico-Químicas**

<b>Característica</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>	<b>Metodologia</b>
<b>Proteínas (%)**</b>	14,0	18,0	IN 68/MAPA
<b>Matéria gorda (%)*</b>	26,0	28,0	IN 68/MAPA
<b>Acidez titulável (ml NaOH 0,1 N/10g sólidos não gordurosos)*</b>	-	Máx. 18	IN 68/MAPA
<b>Umidade (%)*</b>	-	Máx. 3,5	IN 68/MAPA
<b>Índice de solubilidade (ml)*</b>	-	Máx. 1,0	IN 68/MAPA
<b>Peso específico (g/cm³)*</b>	Média 0,55** Range a ser definido por análises***		IN 68/MAPA
<b>Partículas Queimadas*</b>	Disco A	Disco B	IN 68/MAPA
<b>pH*</b>	Range a ser definido por análises***		IN 68/MAPA

\* Análise realizada a cada lote

\*\* Análise realizada em laboratório externo credenciado, de acordo com o cronograma da fábrica.

\*\*\* pH a ser definido por histórico de análises internas.

**4.3 Microbiologia**

<b>Características (UFC/g)</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>	<b>Metodologia</b>
<b>Contagem de microrganismos mesófilos aeróbios estáveis*</b>	5	2	30.000	100.000	IN 62/MAPA
<b>Coliformes termoresistentes*</b>	5	2	<3	10	IN 62/MAPA
<b>Coliformes totais*</b>	5	2	10	100	IN 62/MAPA
<b><i>Estafilococcus Coag.Pos</i>**</b>	8	1	10	100	FIL60A : 1978
<b><i>Salmonella spp</i> (aus./25g)**</b>	11	0	0	-	FIL93A : 1985
<b>Bolores e Leveduras*</b>	5	2	50	100	IN 62/MAPA
<b><i>E. coli</i> **</b>	Ausência				IN 62/MAPA

\* Análise realizada a cada lote

\*\* Análise realizada em laboratório externo credenciado, de acordo com o cronograma da fábrica.

<b>4.4 Microscópicas e outras substâncias</b>		
<b>Parâmetros</b>	<b>Limite de tolerância máximo</b>	<b>Método</b>
Sujidades e objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes que possam causar lesões ao consumidor *	Ausente	RDC 14/ANVISA
Parasitas, fragmentos de Insetos ou excrementos **	Ausente	RDC 14/ANVISA
Matérias estranhas **	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	RDC 14/ANVISA
Ácaros mortos por grupos de alimentos**	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias	RDC 14/ANVISA

\* Análise realizada a cada lote

\*\* Análise realizada em laboratório externo credenciado, de acordo com o cronograma da fábrica.

<b>4.5 Alergênicos</b>				
<b>Parâmetros</b>	<b>Presença</b>	<b>Possível Contaminação Cruzada</b>		<b>Forma como o ALERGÊNICO está presente no produto</b>
	<b>Matéria-prima (MP) ou Ingrediente (I) Não Contém (NC)</b>	<b>Presença na linha de produção</b>	<b>Presença na planta de produção</b>	
Milho	NC	-	-	-
Canola	NC	-	-	-
Trigo	NC	-	-	-
Arroz	NC	-	-	-
Batata	NC	-	-	-
Algodão	NC	-	-	-
Tomate	NC	-	-	-
Beterraba	NC	-	-	-
Outros	NC	-	-	-
Cereais	NC	-	-	-
Crustáceos	NC	-	-	-
Ovos	NC	-	-	-
Pescado	NC	-	-	-
Amendoim	NC	-	-	-
Soja	NC	I	I	Lecitina de soja
Leite	MP	MP	MP	Leite
NUTS	NC	-	-	-
AIPO	NC	-	-	-
Mostarda	NC	-	-	-
Gergelim e seus derivados	NC	-	-	-
Sulfitos ou Dióxido de Enxofre	NC	-	-	-

COMPOSTO LÁCTEO COM GORDURA VEGETAL - CL9001 e PROFISSIONAL

ESP-PA-CL-0038 - V.0

<b>CORANTES AZO</b>	NC	-	-	-
<b>CONSERVANTES</b>	NC	-	-	-
<b>ANTIOXIDANTES BHT, BHA, TBHQ</b>	NC	-	-	-
<b>Glutamata Monossódico</b>	NC	-	-	-
<b>Levedura de cerveja</b>	NC	-	-	-
<b>Cacau</b>	NC	-	-	-
<b>Especiarias ou ervas</b>	NC	-	-	-

**4.6 Tabela Nutricional:**

**4.6.1 Embalagem 25 kg**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 100 g		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	482 kcal = 2024 kJ	24
Carboidratos	46 g	15
Proteínas	16 g	21
Gorduras totais	26 g	47
Gorduras saturadas	13 g	59
Gorduras <i>trans</i>	0,3	**
Fibra alimentar	0	0
Sódio	499 mg	21
Cálcio	477 mg	48

\* % Valores Diários 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.

\*\* Não estabelecido

**4.6.1 Embalagem 1 kg**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 30 g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	146 Kcal = 613 kJ	7
Carboidratos	14 g	5
Proteínas	4,8 g	6
Gorduras totais	7,9 g	14
Gorduras saturadas	4 g	18
Gorduras <i>trans</i>	0	**
Fibra alimentar	0	0
Sódio	150 mg	6
Cálcio	143 mg	14

\* % Valores Diários 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.

\*\* Não estabelecido

## 5. Embalagem

O produto deverá ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento, de modo a evitar sua contaminação e assegurar a sua proteção, não devendo o material empregado inferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.

Não serão aceitos produtos com embalagens amarradas, grampeadas, nós, sacos rasgados, com microfuros, sujos, com carimbos ou identificações ilegíveis/incorrectas.

### 5.1. Tipo de embalagem

25 kg:

- Embalagem Primária: Saco de polietileno 25 kg.
- Embalagem Secundária: Saco papel Kraft.

1 kg:

- Embalagem Primária: Polietileno e poliéster metalizado.
- Embalagem Secundária: Saco papel Kraft com etiqueta.

### 5.2 Condições de armazenagem

O produto deve ser armazenado em temperatura ambiente, local arejado e protegido da luz solar, sobre estrado e afastado no mínimo 10 cm do piso e 50 cm da parede.

#### 5.2.1 Paletização

Código SKU	Descrição	Lastro	Fardos P/ Lastro
600820104	SC 25 kg	5	8
600820171	SC 10 PC	7	12

## 6. Prazo de validade

- 4 meses da data de fabricação.
- Depois de aberto, conservar o produto em local limpo e seco e consumir em trinta (30) dias.

## 7. Instruções que devem constar no rótulo/ embalagem

Nome e origem do produto, dados da empresa fabricante, data de fabricação, validade, lote e peso líquido, além de informações úteis sobre a conservação e manuseio do produto.

## 8. Controles de distribuição

- À não violação da embalagem;
- Ao prazo de validade;
- Ao número do SIF;
- À integridade das características do produto;
- Transporte dos fardos deve ser realizado com cuidado, de modo a evitar choques e danos ao produto;
- Deverá ser transportado em veículos higienizados que realizem check list antes do carregamento, de modo a não comprometer a qualidade do produto.

## 9. Número NCM- Nomenclatura Comum no Mercosul

Composto lácteo com gordura vegetal - 1901.90.90

## 10. Referências Bibliográficas

- BRASIL. Ministério da Agricultura, SDA Resolução - RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 - ANVISA. Regulamento Técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos.

• BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. DIPOA. Portaria 04, de 03 de janeiro de 1978. Aprova alterações no RISSPOA.  
Cópia Não Controlada - Reprodução Proibida  
Impressão por: Yara Raphaela Duarte

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. DIPOA. Portaria 368, de 04 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores /Industrializadores de Alimentos.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, SDA. Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, SDA. Instrução Normativa Nº 62, de 26 de agosto de 2003.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, MAPA. Portaria nº 46, de 1998.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, SDA Resolução - RDC nº 14, de 28 de março de 2014 - ANVISA. Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância.