

	<b>ESPECIFICAÇÃO PRODUTO ACABADO CREME DE LEITE UHT CREME DE LEITE UHT 25%</b>	<b>Número e Versão:</b> ESP-PA-CRL-UHT-0004 - V.1
		<b>Fase:</b> Vigente
		<b>Data Criação:</b> 25/04/2019
		<b>Elaborado por:</b> Moises Simeao
<b>Área relacionada:</b> Expedição - IM; Laboratório Pará de Minas; Pesquisa & Desenvolvimento		

## 1. Nome do produto

Creme de leite UHT 25%

### 1.1. Denominação legal

Creme de leite UHT

### 1.2. Código SKU

600665313 - CREME DE LEITE 25% CARTONADO 1,01KG

## 2. Descrição do produto / Composição

Entende-se como creme de leite o produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água.

Ingredientes: Creme de leite, leite em pó desnatado, mistura de estabilizantes (celulose microcristalina, carragena e carboximetilcelulose sódica), estabilizantes citrato de sódio e fosfato dissódico.

Alérgicos: Contém leite e derivados.

Contém Lactose.

Não contém Glúten.

## 3. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade, padrões sensoriais, físico-químicos e microbiológicos do creme de leite UHT.

## 4. Características

4.1 Sensoriais		
Característica	Especificação	Referência
Aspecto	Consistência cremosa, textura lisa e uniforme	Interno
Odor	Característico, suave, não rançoso, sem odores estranhos	Interno
Sabor	Característico, suave, não rançoso, não ácido, sem sabores estranhos	Interno
Cor	Branco ou levemente amarelado	Interno

Data da emissão:	Revisado por:	Próxima revisão:	Aprovado por:	Aprovado em:
22/06/2018	Anderson de Lima Ricardo Josiane Menezes Toledo	05/06/2022	Paulo Eduardo Bragança Coelho	05/06/2019

<b>4.2 Físico-química</b>		
<b>Característica</b>	<b>Especificação</b>	<b>Referência</b>
Matéria gorda (%)	25,0 – 25,5	IN 68/2006
pH	6,6 – 6,9	Interno
Acidez (% g de AC. Lácteo/100g de creme)	0,1 – 0,14	IN 68/2006
Viscosidade (cP) 3/0,5 (20 °C)	60.000 – 100.000	Interno

<b>4.3 Microbiologia</b>		
<b>Característica</b>	<b>Especificação</b>	<b>Referência</b>
Aeróbios Mesófilos (UFC/ml)	0	IN 62/2003
Esporos Termorresistentes (UFC/ml)	0	IN 62/2003

<b>4.4 Microscópicas e macroscópicas</b>		
<b>Característica</b>	<b>Especificação</b>	<b>Referência</b>
Sujidades e substâncias estranhas de qualquer natureza	Ausente	Interno

#### 4.6 Tabela nutricional:

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
Porção 15 g (1 1/2 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	38kcal = 160 kJ	2
Carboidratos	0,6 g	0
Proteínas	0	0
Gorduras totais	3,8 g	7
Gorduras saturadas	2,5 g	11
Gorduras trans	0	**
Fibra alimentar	0	0
Sódio	5,0 mg	0

\* % 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 interferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.

### 5.1. Tipo de embalagem

- Embalagem primária: Caixa multilaminada cartonada impressa 1,01Kg.
- Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado.

### 5.2 Condições de armazenagem

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

#### 5.2.1 Paletização

Código SKU	Descrição	Unidades por lastro	Lastros
600665313	CX12CX1,01KG	17	5

## 6. Prazo de validade

180 dias da data de fabricação.

Após aberto, se produto não for totalmente utilizado, passe o restante para uma vasilha seca, tampe e guarde na geladeira. Assim ele permanecerá bom para consumo até o prazo máximo de 2 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;
- Ao transporte das embalagens que deve ser feito com cuidado de modo a evitar choques e danos ao produto;
- Deverá ser transportado em veículos refrigerados higienizados que realizem check list antes do carregamento, de modo a não comprometer a qualidade do produto.

## 9. Número NCM - Nomenclatura comum no Mercosul

0401.50.21 01

## 10. Referências Bibliográficas

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), **Portaria nº416 de 07 de março de 1996**. Regulamento técnico de identidade e qualidade de Creme de Leite.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), **Instrução Normativa (IN) nº68 de 12 de dezembro de 2006**. Métodos Analíticos Oficiais Físico Químicos- Produtos Lácteos.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), **Instrução Normativa (IN) nº62 de 26 de agosto de 2003**. Métodos Analíticos Oficiais Físico Químicos- Produtos Lácteos.