



FICHA TÉCNICA DE ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

DOCE DE LEITE TRADICIONAL

1. Nome do produto

Doce de leite tradicional

1.1. Denominação legal

Doce de leite pastoso.

2. Descrição/Composição do produto

Doce de leite é o produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme e adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos).

- Ingredientes: Leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar (sacarose no máximo de 30 kg/100 L de leite), bicarbonato de sódio (reductor de acidez).

Público sensível: Intolerantes à lactose e ao glúten; alérgicos à proteína do leite de vaca.

3. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deve obedecer ao Doce de Leite Tradicional.

4. Características e Informações Nutricionais

Características Sensoriais

| Características | Padrão |
|-----------------|---|
| Aspecto | Consistência pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente. |
| Cor | Castanho caramelado |
| Odor | Característico |
| Sabor | Doce característico |

Características Físico-Químicas

| Características | Padrão |
|----------------------------|-----------|
| Acidez (% ácido láctico) * | 0,28–0,47 |
| Umidade (%) | 24,0–30,0 |
| Proteína (g/100g)** | Mín. 5,00 |
| Matéria Gorda (g/100g) | 6,0 – 9,0 |
| Cinzas (g/100g)** | Máx. 2,00 |
| Atividade de água | 0,85 |

Características Microbiológicas

| Características | Padrão |
|---|----------|
| Contagem de microrganismos mesófilos aeróbios estritos e facultativos (UFC/g) | ≤ 30.000 |
| Bolores e leveduras/g | ≤ 50 |
| <i>Escherichia coli</i> (Ausência/g) | Ausente |
| <i>Staphilococos Coag. Pos</i> (UFC/g)* | < 100 |
| Coliformes totais (UFC/g) | < 10 |

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 230 porções
Porção: 20 g (1 colher de sopa)

| | 100 g | 20 g | %VD* |
|--------------------------|-------|------|------|
| Valor energético (kcal) | 325 | 65 | 3 |
| Carboidratos (g) | 55 | 11 | 4 |
| Açúcares totais (g) | 40 | 8,0 | ** |
| Açúcares adicionados (g) | 15 | 3,0 | 6 |
| Proteínas (g) | 8,0 | 1,6 | 3 |
| Gorduras totais (g) | 8,0 | 1,6 | 2 |
| Gorduras saturadas (g) | 5,0 | 1,0 | 5 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 0 | 0 | 0 |
| Sódio (mg) | 165 | 33 | 1 |
| Cálcio (mg) | 280 | 56 | 6 |

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
**VD 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.

5.1. *Tipo de embalagem*

➤ Embalagem Primária:

- Balde de polipropileno litografado, com capacidade nominal de 4,6 kg;

➤ Embalagem secundária:

- Caixa de papelão.

6. Prazo de validade

Latas: 6 meses da data de fabricação. Após aberto, consumir em até 15 dias conservando-o na geladeira.

Balde: 75 dias após a data de fabricação. Após aberto, manter refrigerado e consumir em até 15 dias.

7. Instruções que devem constar no rótulo/embalagem

- Denominação de venda e origem do produto;
- Dados da empresa fabricante;
- Data de fabricação, validade e lote;
- Peso líquido;
- Tabela de informação nutricional;
- Observação de cuidado para alérgicos à leite e derivados e intolerantes à lactose e ao glúten;
- Número de registro do produto e chancela do órgão fiscalizador do estabelecimento (caso haja registro);
- Indicação de alto teor de sódio e/ou gorduras saturadas e/ou açúcares adicionados caso um ou mais desses nutrientes esteja presente no produto em teores acima do máximo estipulado pela Instrução Normativa nº 75/2020;
- Informações úteis sobre a conservação e manuseio do produto.

8. Controles de distribuição

- À não violação da embalagem;
- Ao prazo de validade;
- Ao número de registro em cada embalagem;
- 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 higienizados que realizem check list antes do carregamento, de modo

a não comprometer a qualidade do produto. Uma atenção especial deverá ser dada ao controle de pragas da carga para evitar a contaminação cruzada.

9. Estocagem, Transporte e Armazenamento

Os pallets com o produto acabado devem ser estocados em local seco, fresco e arejado, longe de intempéries, em local limpo e livre de presença de pragas.

O transporte deve ser realizado em veículos com carrocerias fechadas, livre de intempéries, pragas e sujidades, a temperatura ambiente, mantendo as características próprias do produto.

Modo de conservação e armazenamento: 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.

10. Referências Bibliográficas

- Portaria nº354 de 04 de setembro de 1997. Regulamento Técnico Mercosul para fixação de identidade e qualidade de doce de leite.
- Resolução - RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 - ANVISA. Regulamento Técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos.