


 O melhor do leite para você.	FT - Ficha Técnica	FICHA TÉCNICA	Código FT-043	Revisão 025
			Data Revisão 07/07/2022	Página 01 de 01

PRODUTO:	GORDURA VEGETAL EM PÓ	
DESCRIÇÃO:	É um produto de aspecto em pó uniforme, sem grumos, de coloração branco-amarelada, com sabor e odor agradável, não rançoso.	

INGREDIENTES
Óleo de palma refinado, xarope de glicose, proteína láctea, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), antiemectante dióxido de silício (INS 551) e estabilizante citrato de sódio (INS 331iii).

ALERGÊNICOS
Contém derivado de leite e trigo. Contém glúten. Contém lactose.

CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO
Se o conteúdo não for totalmente utilizado, dobre a embalagem e guarde em recipiente seco e fechado. Consumir em 30 dias. Armazenar em ambiente seco, arejado, protegido do calor, luz solar e umidade, livre de insetos e roedores, sobre estrados e distante cerca de 30 cm das paredes do armazém.

EMBALAGEM
Fardos de 25 kg, em papel Kraft multifoldado com embalagem interna de polietileno termossoldado.

PALETIZAÇÃO
Paletização: Fardos contendo 25 kg de produto. Altura: 8 fardos. Lastró: 5 fardos. 1000 kg de produto.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
PORÇÃO de 100g			
Quantidade por porção			% VD(*)
Valor energético	767 Kcal = 3168 KJ		38
Carboidratos	20	g	7
Proteínas	3	g	4
Gorduras totais	75	g	136
Gorduras saturadas	38	g	174
Gorduras trans	1	g	**
Fibra alimentar	0	g	0
Sódio	100	mg	4
* % 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. ** VD não estabelecido			

VALIDADE
12 meses a partir da data de fabricação.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
Proteínas	2,0 - 4,0 %
Lipídeos	73,0 % - 76,0 %
Umidade	0,5 - 1,5 %
Cinzas	0,0 - 2,5 %
Densidade	0,380 - 0,500 g/mL
PADRÕES INTERNOS.	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Análises	Padrão Interno (*)
Enterobacterias / g	(Máx) 10 UFC/g
Bolores e leveduras/g	(Máx) 5 x 10 ² UFC/g
Salmonella / 25 g (**)	Ausente
RDC Nº 331, DE 23 DEZEMBRO 2019 IN Nº 60, DE 23 DEZEMBRO 2019	
(*) Amostra indicativa (**) Análises externas Em caso de desvio de resultados em relação ao padrão interno, será seguido o procedimento conforme descrito na IN 60 (coleta de 5 amostras e reanálise).	

MATÉRIAS ESTRANHAS	
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
Ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada
RDC Nº 623, 9 DE MARÇO 2022	

TRANSPORTE
O produto deve ser transportado em veículos/containers, que não transmitam odores ou sabores indesejáveis ao produto, nem deve ser exposto a adulteração, condições sanitárias insatisfatórias, infestação de pragas e/ou contaminação microbiológica, danos por umidade, excesso de calor ou frio.

CONTAMINANTES INORGÂNICOS	
Arsênio Total	0,1 mg/kg
Chumbo	0,1 mg/kg
Cobre	0,4 mg/kg
RDC Nº 487, 26 DE MARÇO 2021 e IN Nº 88, 26 DE MARÇO 2021.	