



ESPECIFICAÇÃO PRODUTO
ACABADO LEITE CONDENSADO
LEITE CONDENSADO - 395g, 2,5kg e
5kg

Número e Versão: ESP-PA-LCO-0001 - V.9

Fase: Minuta

Data Criação: 20/05/2016

Elaborado por: Aline Aganetti de Paula

Área relacionada: Expedição - IG; Expedição - IL; Expedição - IO; Expedição - IU; Laboratório Goiânia; Laboratório Sete Lagoas; Pesquisa & Desenvolvimento

1. Nome do produto

Leite Condensado

Denominação legal

Leite condensado

2. Composição/ Descrição do produto

Ingredientes: Leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído e/ou permeado de leite, açúcar e lactose.

- Público sensível: Intolerantes à lactose e alergênicos a caseína.
- Alérgicos: Contém leite e derivados. Pode conter derivados de soja.

3. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deve obedecer o Leite Condensado.

4. Características

Sensoriais	
Característica	Padrão
Aspecto	Característico
Cor	Amarelo claro, sem manchas ou pontos de outra coloração
Odor	Característico, isento de odores estranhos
Sabor	Doce característico

Físico-Químicas	
Característica	Padrão
¹ Matéria gorda (%) (faixa a)	7,25 – 8,00
¹ Matéria gorda (%) (faixa b)	7,00 – 8,25
² Umidade % (faixa a)	26,0 – 27,5
² Umidade % (faixa b)	25,5 – 28,0
³ Viscosidade (faixa a) (cP) eixo 62 /5 rpm	3.000 – 4.000
³ Viscosidade (faixa b) (cP) eixo 62 /5 rpm	2.500 – 4.500
⁴ Acidez % (faixa a)	0,20 – 0,30
⁴ Acidez % (faixa b)	0,18 – 0,32

1 - Valores correspondentes ao produto final. Quando reconstituído, em volume, uma parte do leite para 2,25 partes de água, apresenta o teor de gordura que atinge o limite do padrão de leite de consumo. Valor target para gordura: 7,5%

2 - Mínimo de 28% de extrato seco total do leite. Valor target para umidade: 27,0%

3 - Medição da viscosidade antes do envase.

Data da emissão:	Revisado por:	Próxima revisão:	Aprovado por:	Aprovado em:
24/08/2009	---	---	---	---

4 - Valores correspondentes ao produto final. Quando reconstituído, em volume, uma parte do leite para 2,25 partes de água, apresenta valores entre 0,08 e 0,16% de acidez em ácido láctico.

Microbiológicas	
Característica	Padrão
Contagem de microrganismos mesófilos aeróbios estritos e facultativos (UFC/g)	$\leq 1,0 \times 10^3$
Bolores e Leveduras (UFC/g)	< 50
E.Coli (NMP/g)	< 0,3
Salmonella spp/25g*	Ausente
Coliformes Totais (NMP/g)	≤ 10
Estafilococos Coag.Pos (UFC/g)*	≤ 100

*Análise de monitoramento em laboratório externo.

Microscópicas	
Característica	Padrão
Sujidades, parasitos e larvas	Ausente

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 20 g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	64 kcal = 269 kJ	3
Carboidratos	11 g	4
Proteínas	1,4 g	2
Gorduras totais	1,6 g	3
Gorduras saturadas	1,0 g	5
Gorduras trans	0	**
Fibra alimentar	0	0
Sódio	26 mg	1

* % 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.

5.1.1. Tipo de embalagem

➤ Embalagem primária:

- Lata de folha de flandres, com tampa abre fácil recravada, com rótulo de papel couchet 395g;
- Caixa multilaminada cartonada impressa 395g;
- Bag plástico multicamada 2,5kg e 5kg.

➤ Embalagem secundária:

- Lata 395g: Caixa de papelão pardo corte e vinco;

- Bag 2,5kg e 5kg: Caixa de papelão pardo maleta normal.

6. Prazo de validade

- Lata 395g e Cartonado 395g: 12 meses da data de fabricação. Depois de aberto, colocar o conteúdo em um recipiente limpo e seco. Manter refrigerado e consumir no máximo em cinco (5) dias.
- Bag 2,5kg e 5kg: 6 meses da data de fabricação. Depois de aberto, colocar o conteúdo em um recipiente limpo e seco. Manter refrigerado e consumir no máximo em cinco (5) 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;
- 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. Número NCM - Nomenclatura comum no Mercosul

Leite condensado – 0402.99.00

10. Referências Bibliográficas

- Decreto nº 30.691 de 29 de março de 1952 - Art. 658. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
- Resolução - RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 - ANVISA. Regulamento Técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos.