



**ESPECIFICAÇÃO PRODUTO  
ACABADO LEITE CONDENSADO  
LEITE CONDENSADO 26% DE  
UMIDADE**

**Número e Versão:** ESP-PA-LCO-0002 - V.6

**Fase:** Vigente

**Data Criação:** 20/05/2016

**Elaborado por:** Aline Rodrigues dos Santos Pinto

**Área relacionada:** Expedição - IL; Laboratório Sete Lagoas; Pesquisa & Desenvolvimento; Produção Sete Lagoas

## 1. Nome do produto

Leite condensado

### 1.1. Denominação legal

Leite condensado

## 2. Composição/ Descrição do produto

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

Público sensível: Intolerantes à lactose e alergênicos a caseína.

## 3. Objetivo

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

## 4. Características

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

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

3. Medição da viscosidade antes do envase.

Data da emissão:	Revisado por:	Próxima revisão:	Aprovado por:	Aprovado em:
08/06/2010	Francilene de Oliveira	09/08/2017	Jefferson Aparecido da Costa	09/08/2016

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.

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

\*Análise de monitoramento em laboratório externo

<b>Características Microscópicas</b>	
<b>Características</b>	<b>Padrão</b>
<b>Sujidades, parasitos e larvas</b>	Ausente

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
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. Tipo de embalagem

➤ Embalagem primária:

- Lata de folha de flandres, com tampa recravada, litorafada 5Kg.

➤ Embalagem secundária:

- Lata 1kg: Caixa de papelão corte e vinco.

## 6. Prazo de validade

➤ 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.

## 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

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