


 O melhor do leite para você.	FT - Ficha Técnica	Código	Revisão
	FICHA TÉCNICA	FT-108	005
		Data Revisão	Página
		07/07/2022	01 de 01

PRODUTO:	COMPOSTO LÁCTEO COM GORDURA VEGETAL - PURELAC 1287	 O puro sabor do leite
DESCRIÇÃO:	É um produto de aspecto em pó uniforme, sem grumos, de coloração branco-amarelada, com sabor e odor característico, não rançoso. Substituição de 50 a 100% do leite em biscoitos, bolos, salgados, tortas, flans, recheios, dentre outros. Substitui o leite na formulação, reduzindo o custo e realçando o sabor e aroma no produto final.	

INGREDIENTES
Soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, gordura vegetal, leite em pó integral instantâneo, mix de vitaminas (A, C, D e Ferro) e estabilizante citrato de sódio (INS 331iii).

ALERGÊNICOS
Contém leite e derivados. Pode conter soja. Contém Lactose. Contém glúten.

CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO
Se o conteúdo não for totalmente utilizado, dobre a embalagem e guarde em recipiente seco e fechado. Consumir em 30 dias. Após reconstituição, conservar sob refrigeração e consumir no período de 24 horas. 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
Embalagem Primária: Fardo de 25 kg em papel kraft multifoldado com embalagem interna de polietileno termossoldado.

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
PORÇÃO DE 30g - 3 colheres de sopa			
Quantidade por porção			% VD(*)
Valor energético	165 kcal = 695 kJ	8	
Carboidratos	16 g	5	
Proteínas	4 g	6	
Gorduras totais	9 g	17	
Gorduras saturadas	6 g	29	
Gorduras trans	0 g	**	
Fibra alimentar	0 g	0	
Sódio	208 mg	9	
* % 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			

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.

VALIDADE
12 meses a partir da data de fabricação.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
Proteínas	12,0 - 14,0%
Lipídeos	25,0 - 27,0%
Umidade	0,0 - 4,0%
Partículas queimadas	(Máx.) Disco "B"
Índice de insolubilidade	0,0 - 1,0 mL
Cinzas	0,0 - 7,0%
Densidade	0,400 - 0,800 g/mL
Antibiótico	Negativo
Aflatoxina	Negativo
IN 28 DE 12 DE JUNHO DE 2007 e Padrões Internos.	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Análises	Padrão Interno (*)
<i>Aeróbios Mesófilos / g</i>	(Máx) 3 x 10 ⁴ UFC/g
<i>Enterobactérias / g</i>	(Máx) 10 UFC/g
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	(Máx) 10 UFC/g
Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) (**)	Ausente
<i>Salmonella / 25 g (**)</i>	Ausente
<i>Coliformes 30 °C</i>	≤ 10 UFC/g
<i>Coliformes 45 °C</i>	< 3 UFC/g
RDC Nº 331, DE 23 DEZEMBRO 2019 IN Nº 60, DE 23 DEZEMBRO 2019 RTIQ - INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 28, DE 12 DE JUNHO DE 2007.	
(*) 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	

MODO DE PREPARO
130 g do Purelac Culinária + 900 mL de água = 1 litro da solução Purelac Culinária Equivalências: 1kg do Purelac Culinária → 1 kg do leite em pó 1 litro da solução Purelac → 1 litro do leite fluido.

REGISTRO
SIF - 0341/899