


 O melhor do leite para você.	FT - Ficha Técnica	Código	Revisão
	FICHA TÉCNICA	FT-103	010
		Data Revisão	Página
		07/07/2022	01 de 01

PRODUTO:	COMPOSTO LÁCTEO COM MALTODEXTRINA - PURELAC PRO 4051	
DESCRIÇÃO:	É um produto de aspecto em pó amorfo, sem grumos, de coloração branco amarelado, com sabor e odor característico.	

INGREDIENTES
Soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, leite integral e/ou leite integral em pó reconstituído, creme de leite, maltodextrina, açúcar, mix de vitaminas e mineral (A, C, D e Ferro), regulador de acidez carbonato de cálcio (INS 170i), estabilizantes (fosfato trissódico (INS 339iii) e fosfato dissódico (INS 339ii)) e aroma idêntico ao natural de leite.

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

CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO
Se o conteúdo não for totalmente utilizado, dobre a embalagem e guarde em recipiente seco e fechado. Consumir em no máximo 30 dias.
Armazenar em ambiente arejado, protegido do calor, luz solar, umidade e livre de insetos e roedores. Dispor sobre estrados e distante cerca de 30 cm das paredes do armazém.
Após reconstituição, conservar sob refrigeração e consumir em no máximo 24 horas.

EMBALAGEM
Embalagem Primária: Fardo de 25 Kg em papel kraft multifoldado. revestido internamente com filme 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 30 g - 3 colheres de sopa			
Quantidade por Porção			% VD(*)
Valor energético	149 kcal = 598 kJ		7
Carboidratos	16	g	5
Proteínas	4	g	5
Gorduras totais	7,2	g	13
Gorduras saturadas	4,6	g	21
Gorduras trans	0	g	**
Fibra alimentar	0	g	0
Sódio	116	mg	5
Cálcio	150	mg	15
Vitamina A	90	µg	15
Vitamina D	0,75	µg	15
Vitamina C	6,8	mg	15
Ferro	2,1	mg	15
* % 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
Válido por 12 meses a partir da data de fabricação.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
Proteínas	13,0 – 15,0%
Lipídeos	22,0 – 24,0%
Umidade	(Máx.) 3,5%
Partículas Queimadas	(Máx.) Disco "B"
Índice de Insolubilidade	(Máx.) 1,0 mL
Acidez (NaOH 0,1N / 10g SNG)	12 – 18 mL
pH	6,45 - 6,80
Densidade	0,500 – 0,800 g/mL
Alizarol	≥ 74°GL
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>Enterobacterias / 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 Nº623, 9 DE MARÇO 2022	

MODO DE PREPARO
Para um copo de 200 ml: Adicionar 3 colheres de sopa (30 g) do produto em meio copo (100 mL) de água filtrada ou fervida. Misture até dissolver. Acrescente mais água até completar o copo. Mexa bem.

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 microbiana, danos por umidade, excesso de calor ou frio.

REGISTRO
SIF 0095/1608