


PRODUTO:	MISTURA EM PÓ PARA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS - PURELAC PRO MIX	
DESCRIÇÃO:	É um produto de aspecto em pó amorfo, sem grumos, de coloração branco-amarelado claro, com sabor e odor característico. Aplicação em sorvetes premium de massa e industriais, com função de substituição do leite ou compostos lácteos nas formulações. Realça o sabor lácteo, melhora a cremosidade da calda, aumenta o tempo de derretimento e o rendimento (overrun).	

INGREDIENTES
Soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, leite integral e/ou leite integral em pó reconstituído, gordura vegetal, xarope de glicose, maltodextrina, açúcar, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), estabilizantes (fosfato trissódico (INS 339iii) e dissódico (INS 339ii)), regulador de acidez carbonato de cálcio (INS 170i) e aroma idêntico ao natural de leite.

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

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

EMBALAGEM
Embalagem Primária: Fardo de 25 kg em papel kraft multifoldado revestido internamente com polietileno termossoldado.

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
PORÇÃO 30g - 3 colheres de sopa			
Quantidade por porção			% VD(**)
Valor energético	154 kcal = 645 KJ		8
Carboidratos	19	g	6
Proteínas	1,8	g	2
Gorduras totais	7,7	g	14
Gorduras saturadas	6,3	g	29
Gorduras trans	0	g	**
Fibra alimentar	0	g	0
Sódio	114	mg	5
(*) % 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	04,0 – 06,0%
Lipídeos	24,0 - 26,0%
Umidade	0,0 - 3,5%
Partículas queimadas	(Máx.) Disco "B"
Índice de insolubilidade	0,0 - 1,0 mL
Acidez (NaOH 0,1N/10g SNG)	12 - 18 mL
pH	6,45 - 6,80
Lactose	27,0 - 30,0%
Densidade	0,500 - 0,800 g/mL
PADRÕES INTERNOS.	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Análises	Padrão Interno (*)
Aeróbios Mesófilos / g	(Máx) 3 x 10 ⁴ UFC/g
Enterobacterias / g	(Máx) 10 UFC/g
Staphylococcus coagulase positiva	(Máx) 10 UFC/g
Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) (**)	Ausente
Salmonella / 25 g (**)	Ausente
Coliformes 30 °C	≤ 10 UFC/g
Coliformes 45 °C	< 3 UFC/g
RDC N° 331, DE 23 DEZEMBRO 2019 IN N° 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 N° 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.