

PRODUTO:	COMPOSTO LÁCTEO COM GORDURA VEGETAL - PURELAC PRO PREMIUM	
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 desnatado e/ou leite desnatado em pó reconstituído, gordura vegetal, maltodextrina, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), 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
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.

EMBALAGEM
Fardo de 25 kg em papel kraft multifolhado revestido internamente com polietileno termossoldado.

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
PORÇÃO de 30g - 3 colheres de sopa			
Quantidade por porção			% VD(*)
Valor energético	148 kcal = 621 kJ	7	
Carboidratos	15 g	5	
Proteínas	4,0 g	5	
Gorduras totais	8,0 g	14	
Gorduras saturadas	7,5 g	34	
Gorduras trans	0 g	**	
Fibra alimentar	0 g	0	
Sódio	175 mg	7	
Cálcio	176 mg	18	
* % 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			

REGISTRO
SIF 0136/1608

VALIDADE
12 meses a partir da data de fabricação.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
Proteínas	12,0 - 14,0%
Lípidos	25,0 - 27,0%
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	42,0 - 46,0%
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 (*)
Aeróbios Mesófilos / g	(Máx) 3 x 10 ⁴ UFC/g
Enterobactérias / 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 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	

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.

ELABORADO POR:	Daniella Pires	Analista de Pesquisa e Desenvolvimento	Data: 09/05/2022
APROVADO POR:	Mariana Martins	Gerente de Pesquisa e Desenvolvimento	Data: 09/05/2022