



**FICHA DE ESPECIFICAÇÃO  
TÉCNICA LEITE CONDENSADO  
SEMIDESNATADO  
BAG - 2,5Kg e 5Kg**

Data: 26/09/2019

Revisão: 04

Unidade: CB

CÓD: FTP.GCD.CQA.019

Página 1 de 5

## **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Leite condensado, obtido a partir de leite, selecionado por análises laboratoriais, padronizado resfriado adoçado com açúcar, podendo ser adicionado leite em pó integral, resultante da desidratação parcial da água por meios tecnológicos adequados e adicionado de lactose. De cor branca amarelada, com sabor doce, próprio característico e odor próprio e característico, consistência viscosa, textura homogênea com ausência de arenosidade. O produto é envasado por meio de equipamentos Cryovac em bags de 5,0 Kg e 2,5Kg, acondicionado em caixas de papelão, stretchado e paletizado.

## **2. ALERGÊNICOS**

Contém leite e derivados.

## **3. INFORMAÇÕES ADICIONAIS**

- ✓ Não contém glúten;
- ✓ Contém lactose;
- ✓ 6% de gordura.

## **4. USO PRETENDIDO**

Adicionado em ingredientes, tais como: morangos, bolos, tortas, pudins ou em diversos preparos culinários.

## **5. USO NÃO INTENCIONAL**

Deve ser considerado a ingestão do produto após aberto num período maior que 7 dias, armazenado em local incorreto, com temperatura inadequada.

## **6. PÚBLICO ALVO**

Diversos preparos culinários, podendo ser utilizado por para adolescentes, jovens, adultos e idosos.

## **7. RESTRIÇÕES DE USO**

Pessoas com intolerância a lactose e alergia a proteína do leite.



**FICHA DE ESPECIFICAÇÃO  
TÉCNICA LEITE CONDENSADO  
SEMIDESNATADO  
BAG - 2,5Kg e 5Kg**

Data: 26/09/2019  
Revisão: 04  
Unidade: CB  
CÓD: FTP.GCD.CQA.019  
Página 2 de 5

## 8. REGISTROS

Registro no **SIF 4110**, sendo:

- ✓ Registro no Ministério da Agricultura sob nº **0109/4110**.

## 9. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Análises Físico-Químicas		
Análises		Padrões
Viscosidade	mPas	Mín. 2.400
Densidade		≥ 1,270
pH		≥ 6,45
% Gordura		≥ 6,0
Umidade		≥27,00
EST		≤73,00
Microscopia		Cristais em grande quantidade e pequenos, presença da lactose micronizada
Peso Líquido (Kg)		2,5 ou 5,0

## 10. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análises Microbiológicas	
Análises	Padrões
Mesófilos	Max. 5.000 UFC/g
Coliforme a 30°C	<10 UFC/g
Coliforme a 45°C	Ausência em 10g
Mofos e Leveduras	≤ 100 UFC/g
Staphylococcus Aureus	≤ 100 UFC/g
Listéria	Ausência em 25g
Salmonella	Ausência em 25g



**FICHA DE ESPECIFICAÇÃO  
TÉCNICA LEITE CONDENSADO  
SEMIDESNATADO  
BAG - 2,5Kg e 5Kg**

Data: 26/09/2019  
Revisão: 04  
Unidade: CB  
CÓD: FTP.GCD.CQA.019  
Página 3 de 5

## 11. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Análises Sensoriais	
Análises	Padrões
Sabor	Característico, doce, sem acidificação, sem ranço
Odor	Característico, suave
Textura	Denso viscoso
Cor	Amarelo claro

## 12. DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM

**Embalagem Tipo Filme Flexível Multicamadas:** A embalagem é formada por um filme coextrusado de média barreira, multicamada, poliolefnico, a base de LLDPE, de fácil maquinabilidade, excelente resistência a temperatura e alta elasticidade. A estrutura da embalagem foi projetada de forma que agregue proteção ideal aos alimentos nela armazenados. A embalagem possui a importante função de proteger contra a entrada do oxigênio e de impedir a troca de aromas entre o alimento e o meio externo.

## 13. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ESTOCAGEM:

A estocagem deve ser feita a temperatura ambiente, em local limpo, seco e fresco.

Este produto deve ser embarcado em transporte limpo, para evitar possíveis contaminantes por materiais estranhos, insetos e roedores. Mantenha-o protegido de insetos e roedores. Evite proximidade de substâncias químicas e tóxicas. Manuseie esta embalagem com cuidado e evite aquisição de embalagens danificadas.

**Embalagem 2,5Kg:** Contém 4 unidades de 2,5Kg.

Empilhamento máximo de 10 caixas.

**Embalagem 5Kg:** Contém 2 unidades de 5,0Kg.

Empilhamento máximo de 10 caixas.



**FICHA DE ESPECIFICAÇÃO  
TÉCNICA LEITE CONDENSADO  
SEMIDESNATADO  
BAG - 2,5Kg e 5Kg**

Data: 26/09/2019  
Revisão: 04  
Unidade: CB  
CÓD: FTP.GCD.CQA.019  
Página 4 de 5

#### 14. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 20g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	61 kcal / 256 kJ	3
Carboidratos	11 g	4
Proteínas	1,5 g	2
Gorduras totais	1,2 g	2
Gorduras saturadas	0,8 g	4
Gorduras trans	0	**
Fibra alimentar	0	0
Sódio	25 mg	1
Cálcio	58 mg	6

(\*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (\*\*) VD não estabelecido.

#### 15. TEMPO DE VIDA ÚTIL DO PRODUTO

6 meses a partir da data de fabricação, desde que mantenha as condições de estocagem e armazenamento.

Manter em local seco e arejado. Antes do uso, não necessita de refrigeração. Depois de aberto, manter sob refrigeração entre 1°C e 10°C e consumir em até 7 dias.

#### 16. PLANO DE HACCP

Plano de APPCC implantado.

#### 17. REFERÊNCIAS

Lei Nº 10.674, de 16 de Maio de 2003 – Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

RDC 26 de 2 de Julho de 2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares / ANVISA.

RDC 136 de 8 de Fevereiro de 2017 – Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos / ANVISA.



**FICHA DE ESPECIFICAÇÃO  
TÉCNICA LEITE CONDENSADO  
SEMIDESNATADO  
BAG - 2,5Kg e 5Kg**

Data: 26/09/2019  
Revisão: 04  
Unidade: CB  
CÓD: FTP.GCD.CQA.019  
Página 5 de 5

RDC 135 de 8 de Fevereiro de 2017 – Altera a Portaria SVS/MS nº 29, de 23 de janeiro 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose.

Instrução Normativa 47 de 26 de outubro de 2018 (RTIQ do produto leite condensado), publicado no Diário Oficial em 06 de novembro de 2018, que normativa as diretrizes do leite condensado.

### 18. HISTÓRICO DE REVISÃO

Data Emissão	Rev.	Descrição/Alteração
26/09/2019	04	Alteração na descrição dos itens 3, 8, 15 e 17
09/05/2019	03	Adequação a Instrução Normativa 47 de 26 de outubro de 2018 (RTIQ do produto leite condensado), publicado no Diário Oficial em 06 de novembro de 2018
29/03/2018	02	Inserção dos itens: Uso pretendido/Usos não intencionais/Público alvo/Restrições de uso e alteração na descrição dos itens: Descrição da embalagem/Condições de transporte e estocagem/Referências/Descrição do produto/Referências.
08/02/2017	01	Alteração na descrição dos itens 2, 5, 6, 10, 11 e no logotipo da empresa.
26/03/2015	00	Emissão inicial.

**Hildebrando Mendonça Alves**  
Responsável Técnico  
CRQ 02400135

**Iolanda Silva Moraes**  
Garantia da Qualidade