

Título:	ALIBRALAC CULINÁRIO	Código	Revisão	Página
Depto:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	FT PD 1278	2	1 de 2

ALIBRALAC CULINÁRIO – Composto Lácteo com Gordura Vegetal

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

AlibraLAC CULINÁRIO é um produto em pó obtido a partir da secagem de ingredientes lácteos, não lácteos através de processo tipo *spray dryer*.

2. INGREDIENTES

Soro de leite concentrado, gordura vegetal, massa coalhada de soro de leite, concentrado proteico de soro de leite em pó, xarope de glicose, leite em pó integral, açúcar, estabilizante fosfato dissódico, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, regulador de acidez hidróxido de cálcio e aromatizante. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

3. ESPECIFICAÇÕES

3.1. CARACTERÍSTICAS

- Pó uniforme sem grumos.
- Sabor e odor lácteos, agradáveis.
- Cor branco a amarelado.
- Boa dissolução.

3.2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parâmetro	Limite	Referência
Coliformes a 35°C (UFC/g)	Máx. 100	IN N° 28/2007,
Coliformes a 45°C (UFC/g)	Máx. 10	MAPA.
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	Máx. 30000	
Estafilococos coag. positiva (UFC/g)	Máx. 10	IN N° 60/2019,
Enterobacteriaceae (UFC/g)	Máx. 10	ANVISA
Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)*	Ausente	(categoria 9.e).
Salmonella /25g*	Ausente	

* Monitoramento anual.

3.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetro	Limite
pH (solução 10%)	6,0 a 7,0
Umidade (%)	Máx. 4,0
Lipídeos (%)	Mín. 25,0
Proteínas (%)	Mín. 14,0

3.4. CONTAMINANTES

Parâmetro	Limite	Referência
Metais Pesados (mg/kg)	Arsênio*	Máx. 0,4
	Chumbo*	Máx.0,16
	Cádmio*	Máx. 0,4
Micotoxinas (µg/kg)	Aflatoxina M1*	Máx. 5
	Dioxinas (PCDD), Furanos (PCDF) e Bifenilas policloradas (PCB)(pg/g)*	Máx. 5,5
Matérias estranhas Macro e microscópicas	Areia*	Máx. 1,5%
	Ácaros mortos*	Máx. 5

*Monitoramento anual.

4. APLICAÇÃO

Pode ser utilizado para várias aplicações na indústria de alimentos, como um substituto de leite em pó integral em diferentes níveis, dependendo dos resultados desejados.

5. MODO DE PREPARO

Para 200 ml de bebida: em meio copo de água fria ou morna, adicione 2 colheres de sopa (28 g) do AlibraLAC CULINÁRIO. Mexa bem até dissolver e complete com mais água.

Para uso culinário: num recipiente adicione 860 ml de água fria ou morna e 10 colheres de sopa (140 g) do AlibraLAC CULINÁRIO. Mexa bem até dissolver completamente. Se preferir, utilize liquidificador ou mixer.

“Utilize água previamente fervida ou filtrada”.

Título:	ALIBRALAC CULINÁRIO	Código	Revisão	Página
Depto:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	FT PD 1278	2	2 de 2

ALIBRALAC CULINÁRIO – Composto Lácteo com Gordura Vegetal

6. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	490
Carboidratos (g)	50
Açúcares totais (g)	45
Açúcares adicionados (g)	5,3
Proteínas (g)	14
Gorduras totais (g)	26
Gorduras saturadas (g)	15
Gorduras Trans (g)	0,5
Fibra alimentar (g)	0
Sódio (mg)	567
Cálcio (mg)	571

Notas:

Contém 1,95 g de gorduras trans industriais em 100 g de gordura total.

Não há presença de óleos ou gorduras parcialmente hidrogenadas.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem de 1 Kg: Cerca de 36 porções

Porção: 28 g (2 colheres de sopa)

	100 ml**	28 g	%VD*
Valor energético (kcal)	69	137	7
Carboidratos (g)	7,0	14	5
Açúcares totais (g)	6,5	13	
Açúcares adicionados (g)	0,8	1,5	3
Proteínas (g)	2	3,9	8
Gorduras totais (g)	3,7	7,3	11
Gorduras saturadas (g)	2,1	4,2	21
Gorduras Trans (g)	0	0,1	5
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	80	159	8
Cálcio (mg)	80	160	16

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**No alimento pronto para o consumo.

7. ARMAZENAMENTO/CONSERVAÇÃO

Na embalagem original, à temperatura ambiente, ao abrigo da luz e calor, em local fresco, seco e arejado.

8. VALIDADE

12 meses a partir da data de fabricação, quando estocado nas condições recomendadas. Após aberto, consumir em até 30 dias.

9. EMBALAGEM

Sachê laminado poliéster e polietileno contendo 1 kg, em fardos de 10 kg.

10. TRANSPORTE

Transportar em veículo limpo, protegido contra umidade e calor, não devendo ser transportado com outros materiais que possam contaminar o produto.

CÓPIA NÃO CONTROLADA