

Título:	ALIBRA ML 3492	Código	Revisão	Página
Depto:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	FT PD 0125	6	1 de 2

*ALIBRA ML 3492 – Composto Lácteo com Gordura Vegetal***1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

ALIBRA ML 3492 é um produto em pó, homogêneo, de coloração branca a ligeiramente creme, obtido a partir da mistura de ingredientes lácteos, creme de leite, gordura vegetal e carboidratos, através do 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, creme de leite, açúcar, leite em pó integral, estabilizantes fosfato dissódico e celulose microcristalina, espessante carboximetilcelulose sódica, 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, MAPA.
Coliformes a 45°C (UFC/g)	Máx. 10	
Contagem de mesófilos (UFC/g)	Máx. 30000	
Estafilococos coag. positiva (UFC/g)	Máx. 10	IN N° 60/2019, ANVISA (categoria 9.e).
Enterobacteriaceae (UFC/g)	Máx. 10	
Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)*	Ausente	
Salmonella /25g*	Ausente	

*Monitoramento anual

3.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH (solução 10%)	6,0 a 7,0
Umidade (%)	Máx. 4,0
Lipídeos (%)	Mín. 29,0
Proteínas (%)	Mín. 13,0

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 produtos de laticínios, panificação, sobremesas, confeitaria, entre outros, em acordo com as boas práticas de fabricação.

5. INDICAÇÃO DE USO

Para 200 ml de bebida: em meio copo de água fria ou morna, adicione 2 colheres de sopa (30 g) do ALIBRA LM 3492. Mexa bem até dissolver e complete com mais água.

Para uso culinário: num recipiente adicione 850 ml de água fria ou morna e 10 colheres de sopa (150 g) do ALIBRA LM 3492. Mexa bem até dissolver completamente. Se preferir, utilize liquidificador ou mixer.

“Utilize água previamente fervida ou filtrada”.



SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMERCIAL

Título:	ALIBRA ML 3492	Código	Revisão	Página
Depto:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	FT PD 0125	6	2 de 2

ALIBRA ML 3492 – Composto Lácteo com Gordura Vegetal

6. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	514
Carboidratos (g)	47
Açúcares totais (g)	40
Açúcares adicionados (g)	4,7
Proteínas (g)	14
Gorduras totais (g)	30
Gorduras saturadas (g)	17
Gorduras Trans (g)	0,7
Fibra alimentar (g)	1,1
Sódio (mg)	626
Cálcio (mg)	516

Notas:

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

Não há presença de óleos ou gorduras parcialmente hidrogenadas.

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

Sacos de papel multifoliados, com saco de polietileno interno, contendo 25 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

Alibra Ingredientes S.A. - <http://www.alibra.com.br> - e-mail: alibra@alibra.com.br

Av. Alexander Graham Bell, nº 200 – Techno Park – Unidades D1 e B4 – Campinas – SP / Brasil – CEP 13069-310 - Tel.: 55 (19) 3716-8888

As informações contidas nesse documento expressam o melhor de nosso conhecimento do produto. A Alibra Ingredientes S.A. reserva-se o direito de modificar as especificações do produto.