

Título:	ALIBRALAC PANIFICAÇÃO	Código	Revisão	Página
Depto:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	FT PD 1280	2	1 de 2

ALIBRALAC PANIFICAÇÃO – Pó para o Preparo de Alimentos e Bebidas

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

AlibraLAC PANIFICAÇÃO é um alimento resultante da mistura homogênea de ingredientes lácteos, gordura vegetal com baixo teor trans e carboidratos, contendo proteínas de leite e de soro de leite, de alto valor nutricional.

2. INGREDIENTES

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

3. ESPECIFICAÇÕES

3.1. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

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

3.2. PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro	Limite	Referência
Contagem de mesófilos (UFC/g)	Máx. 30000	
Estafilococos coag. positiva (UFC/g)	Máx. 10	IN N° 161/2022, ANVISA
Enterobacteriaceae (UFC/g)	Máx. 10	(categoria 9.e).
Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)*	Ausente	
Salmonella /25g*	Ausente	

*monitoramento anual

3.3. PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Parâmetro	Limite
pH (solução 10%)	6,0 a 7,0
Acidez Titulável (% ác. Láctico)	Máx. 1,0
Umidade (%)	Máx. 4,0
Lípídeos (%)	Mín. 20,0
Proteínas (%)	Mín. 5,0

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
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 e em acordo com as boas práticas de fabricação.

5. MODO DE PREPARO

Para 200 mL de bebida: Em meio copo de água fria ou morna, adicione 2½ colheres de sopa (30 g) de AlibraLAC PANIFICAÇÃO. Mexa bem até dissolver e complete com mais água.

Para uso culinário: Em um recipiente adicione 500 mL de água fria ou morna e 12½ colheres de sopa (150 g) do AlibraLAC PANIFICAÇÃO. Mexa bem até dissolver e complete com mais água até obter 1 litro. Se preferir, utilize liquidificador ou mixer.

“Utilize água previamente fervida ou filtrada”.

CÓPIA NÃO CONTROLADA

Título:	ALIBRALAC PANIFICAÇÃO	Código	Revisão	Página
Depto:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	FT PD 1280	2	2 de 2

ALIBRALAC PANIFICAÇÃO – Pó para o Preparo de Alimentos e Bebidas

6. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	464
Carboidratos (g)	66
Açúcares totais (g)	45
Açúcares adicionados (g)	7,3
Proteínas (g)	5,0
Gorduras totais (g)	20
Gorduras saturadas (g)	11
Gorduras Trans (g)	0,4
Fibra alimentar (g)	0
Sódio (mg)	445
Cálcio (mg)	385

Notas:

Contém 1,95 g de gordura trans industrial 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 33 porções

Porção: 30 g (2 ½ colheres de sopa)

	100 ml**	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	70	140	7
Carboidratos (g)	10	20	7
Açúcares totais (g)	7	14	
Açúcares adicionados (g)	1,1	2,2	4
Proteínas (g)	0,8	1,5	3
Gorduras totais (g)	3	6	9
Gorduras saturadas (g)	1,7	3,3	17
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	67	134	7
Cálcio (mg)	58	116	12

*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 1000 g, 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