

Título:	ALIBRA LM 1809	Código	Revisão	Página
Depto:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	FT PD 1286	2	1 de 2

ALIBRA LM 1809 – Composto Lácteo com Gordura Vegetal
1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

ALIBRA LM 1809 é um produto em pó obtido a partir da secagem de ingredientes lácteos e não lácteos através de processo tipo *spray dryer*.

2. INGREDIENTES

Soro de leite concentrado, xarope de glicose, gordura vegetal, maltodextrina, massa coalhada de soro de leite, concentrado proteico de soro de leite em pó, leite em pó integral, estabilizante fosfato dissódico, regulador de acidez bicarbonato de sódio, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos e aromatizantes.

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
- 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	RDC n° 724
Estafilococos coag. positiva (UFC/g)	Máx. 10	e IN n° 161/2022,
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 – 7,0
Umidade (%)	Máx. 4,0
Lipídeos (%)	Mín. 17,0
Proteínas (%)	Mín 9,0

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

RDC n° 722 e IN n° 160/2022, ANVISA.

RDC n° 623/2022, ANVISA.

*Monitoramento anual.

4. MODO DE PREPARO

Para preparar 1 copo (200ml): adicione 3 colheres de sopa (42 g) do Alibra LM 1809, em meio copo de água fria ou morna. Mexa bem até dissolver e complete com mais água até obter 200 ml.

Para preparar 1 litro: adicione 15 colheres de sopa (210 g) do Alibra LM 1809, em 500 ml de água fria ou morna. Mexa bem até dissolver complete com mais água até obter 1 litro.

“Utilize sempre água previamente fervida ou filtrada.”
Para uma bebida quente, aqueça sem ferver.

5. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	451
Carboidratos (g)	63
Açúcares totais (g)	41
Açúcares adicionados (g)	4
Proteínas (g)	9,3
Gorduras Totais (g)	18
Gorduras Saturadas (g)	9,9
Gorduras Trans (g)	0,3
Fibra Alimentar (g)	0
Sódio (mg)	577
Cálcio (mg)	386

Notas:

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

Não há presença de óleos ou gorduras parcialmente hidrogenadas.

CÓPIA NÃO CONTROLADA



SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMERCIAL

Título:	ALIBRA LM 1809	Código	Revisão	Página
Depto:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	FT PD 1286	2	2 de 2

ALIBRA LM 1809 – Composto Lácteo com Gordura Vegetal

6. ARMAZENAMENTO/CONSERVAÇÃO

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

7. VALIDADE

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

8. EMBALAGEM

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

9. 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