

Título:	ALIBRA ML 2323	Código	Revisão	Página
Depto:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	FT PD 0019	15	1 de 2

ALIBRA ML 2323 – Composto Lácteo com Gordura Vegetal

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

ALIBRA ML 2323 é um composto lácteo resultante da mistura homogênea de ingredientes lácteos, gordura vegetal e carboidratos, contendo proteínas do leite e de soro de leite de alto valor nutricional.

2. INGREDIENTES

Soro de leite concentrado, gordura vegetal, xarope de glicose, massa coalhada de soro de leite, leite em pó integral, concentrado proteico de soro de leite em pó, açúcar, 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 DO PRODUTO

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

3.2. PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro	Limite	Referência
Coliformes a 35°C (UFC/g)	Máx. 100	IN N° 28/2007,
Coliformes a 45°C (UFC/g)	Máx. 10	MAPA.
Contagem de 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. PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Parâmetro	Limite
pH (solução 10%)	6,0 a 7,0
Umidade (%)	Máx. 4,0
Lipídeos (%)	Mín. 24,0
Proteínas (%)	Mín. 11,0

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° 487 e IN n° 88, 26/03/21, ANVISA.

RDC n° 623, 09/03/22, ANVISA.

4. APLICAÇÃO

Produto especialmente desenvolvido para aplicações em sorvetes e sobremesas lácteas, como um substituto de leite em pó integral em diferentes níveis, dependendo dos resultados desejados.

5. INDICAÇÃO DE USO

Para 200 mL de bebida: em meio copo de água fria ou morna, adicione 2 colheres de sopa (32 g) do ALIBRA ML 2323. Mexa bem até dissolver e complete com água até 200 ml.

Para uso culinário: num recipiente adicione 840 mL de água fria ou morna e 10 colheres de sopa (160 g) do ALIBRA ML 2323. Mexa bem até dissolver completamente. Se preferir, utilize liquidificador ou mixer.

“Utilize água previamente fervida ou filtrada”.

6. INFORMAÇÕES NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	489
Carboidratos (g)	54
Açúcares totais (g)	41
Açúcares adicionados (g)	6,2
Proteínas (g)	12
Gorduras totais (g)	25
Gorduras saturadas (g)	14
Gorduras Trans (g)	0,3
Fibra alimentar (g)	0,8
Sódio (mg)	570
Cálcio (mg)	506



SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMERCIAL

Título:	ALIBRA ML 2323	Código	Revisão	Página
Depto:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	FT PD 0019	15	2 de 2

ALIBRA ML 2323 – Composto Lácteo com Gordura Vegetal

Notas:

Contém 1,95 g de gorduras trans industriais 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 multifolhados, 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