

Título:	OILA CREAM CL 7307	Código	Revisão	Página
Depto:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	FT PD 0145	11	1 de 2

OILA CREAM CL 7307 – Creme de Leite em Pó
1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

OILA CREAM CL 7307 é um produto em pó obtido a partir da secagem de creme de leite e outros ingredientes lácteos, através de processo tipo spray-dryer.

2. INGREDIENTES

Creme de leite, leite em pó desnatado, concentrado proteico de leite, antiemético dióxido de silício, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estabilizante fosfato dipotássico. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

3. ESPECIFICAÇÕES
3.1. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

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

3.2. PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro	Limite	Referência
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	Máx. 30000	
Estafilococos coag. positiva (UFC/g)	Máx. 10	RDC nº 724 e IN nº 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
Lipídeos (%)	68,0 a 73,0
Proteínas (%)	Mín. 11,0
Lactose (%)*	Máx. 15,0
Partículas Queimadas (ADPI)	Máx. Disco B

*Parâmetro informativo

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

Na indústria de alimentos, pode ser utilizado como substituto de creme de leite fresco, em diferentes níveis, dependendo dos resultados desejados. Para preparar, misture OILA CREAM CL 7307 e água aquecida nas proporções abaixo sugeridas e agite manualmente até obter a consistência desejada. Para um produto mais firme, leve a refrigeração até a consistência desejada.

Gordura em 1000 g de produto final	Aplicar	
	Água (a 50°C)	CL 7307
15%	790 g	210 g
20%	720 g	280 g
25%	650 g	350 g
30%	590 g	410 g
35%	520 g	480 g
50%	300 g	700 g

5. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	726
Carboidratos (g)	13
Açúcares totais (g)	13
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	11
Gorduras totais (g)	70
Gorduras saturadas (g)	50
Gorduras Trans (g)	2,8
Fibra alimentar (g)	0
Sódio (mg)	150
Cálcio (mg)	355

CÓPIA NÃO CONTROLADA



SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMERCIAL

Título:	OILA CREAM CL 7307	Código	Revisão	Página
Depto:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	FT PD 0145	11	2 de 2

OILA CREAM CL 7307 – Creme de Leite em Pó

6. 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.

9. EMBALAGEM

Sacos de papel multifolhados, com saco de polietileno interno, contendo 20 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