



CREME DE LEITE LEVE UHT

Data: 24/08/21

Revisão: 000

CÓD: CP.FTP.SGQ.011

Página 1 de 5

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto que se obtém do desnate parcial ou total do leite in natura (creme), adicionados de ingredientes específicos e processados por meios tecnológicos adequados.

2. COMPOSIÇÃO

Creme de leite, leite em pó desnatado, espessantes (celulose microcristalina, goma xantana, carboximetilcelulose sódica e carragena) e estabilizantes (trifosfato de sódio, citrato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico).

3. REGISTROS NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SIF	Local	Embalagem	Número do Registro
1369	Passo Fundo	Crystal	0009/1369
4110	Corumbáiba/GO	Crystal	0033/4110
		Edge	0094/4110
4182	Tapejara/RS	Base	0018/4182

4. CARACTERÍSTICAS

4.1. Físico-Químicas

Análises	Padrões	Referências
Gordura (%)	17 a 18	Portaria nº 146/96 e Padrão Interno
Acidez (°D)	Máx. 20	
Extrato Seco Total (EST) (%)	Mín. 23	Padrão Interno
Extrato Seco Desengordurado (ESD) (%)	Máx. 6,0	
pH	Mín. 6,4	

4.2. Microbiológicas

Análises	Padrões	Referências
Mesófilos aeróbios*	Máx. 100 UFC/ml	RDC nº 331/19, IN nº 60/19 e Portaria nº 146/96

*Valores podem ser apresentados em RLU, conforme validação de cada unidade.

ELABORAÇÃO	REVISÃO	APROVAÇÃO
MARIA ELISA ROCHA RODRIGUES	CARLOS FERNANDO LUCENA E SILVA, IOLANDA DA SILVA MORAIS	VANESSA CRISTINA B N DE AGUIAR



CREME DE LEITE LEVE UHT

Data: 24/08/21

Revisão: 000

CÓD: CP.FTP.SGQ.011

Página 2 de 5

4.3. Sensoriais

Análises	Padrões	Referências
Sabor e odor	Característico, suave, não rançoso, nem ácido, sem sabor ou odor estranhos	Padrão Interno
Textura	Homogênea, lisa, com o mínimo de dessoração	
Cor	Branco ou levemente amarelado	

4.4. Contaminantes

Análises		Padrões	Referências
Metais pesados	Arsênio total (mg/kg)	0,10	RDC nº 487/21 e IN nº 88/21
	Cádmio (mg/kg)	0,20	
	Chumbo (mg/kg)	0,10	
Micotoxinas*	Aflatoxina M1 (µg/kg)	0,5	
Dioxinas (PCDD), furanos (PCDF) e bifenilas policloradas (PCB) (pg/g) *		5,5	
Resíduo de antibiótico		Ausente	Portaria nº 146/96
Pesticidas*		Ausência	IN nº 42/99
Antiparasitários*		Ausência	

* Padrão utilizado para leite fluido.

4.5. Macroscópica e Microscópica

Ausência de materiais estranhos macroscópicos e microscópicos que possam causar lesão e/ou injúria aos consumidores, conforme RDC nº14/2014.

5. DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM

Primária	<ul style="list-style-type: none">Embalagem cartonada, com conteúdo de 200 g ou 1,030 kg;Fita MPM;Tampa de compound, para embalagens Edge;Tampa rosqueada de polietileno, para embalagens Edge.
Secundária	<ul style="list-style-type: none">Caixa de papelão ondulado, contendo 24 unidades para embalagens de 200 g e 12 unidades para embalagens de 1,030 kg;Cola.
Terciária	<ul style="list-style-type: none">Palete de madeira;Filme stretch;Lençol plástico;Filme plástico termoencolhível, para embalagens Base e Crystal;Chapatex.

6. ROTULAGEM

✓ Alérgicos: contém derivados de leite.



CREME DE LEITE LEVE UHT

Data: 24/08/21

Revisão: 000

CÓD: CP.FTP.SGQ.011

Página 3 de 5

- ✓ Contém lactose;
- ✓ Não contém glúten.

7. USO PRETENDIDO

- ✓ Consumido diretamente ou adicionado em ingredientes em diversos preparos culinários.
- ✓ Recomendado para crianças, adolescentes, jovens, adultos e idosos.
- ✓ Este produto não deve ser utilizado por pessoas com intolerância à lactose e alergia a proteína do leite.

7.1. Uso Não Intencional

- ✓ Não recomendado para procedimentos estéticos.

8. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Informações Nutricionais Porção de 15 g (1 colher e ½ de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	27 kcal ou 113kJ	1
Carboidratos	0,6 g	0
Proteínas	0,3 g	0
Gorduras totais	2,5 g	5
Gorduras saturadas	1,8 g	8
Gorduras trans	0	**
Fibra alimentar	0	0
Sódio	8 mg	0

* % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.

9. MANUSEIO, PREPARAÇÃO E USO

- ✓ Manter em local seco e arejado.
- ✓ Após aberto, conservar sob refrigeração entre 1°C e 10°C e consumir em até 48 horas.

10. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ESTOCAGEM

- ✓ A estocagem deve ser feita a temperatura ambiente, em local limpo, seco e fresco.
- ✓ Mantido na embalagem original, sobre paletes e protegido de qualquer tipo de pragas, raios solares e umidade, evitando proximidade de substâncias químicas e tóxicas

- ✓ Deve ser embarcado em transporte limpo, para evitar possíveis contaminantes por materiais estranhos, insetos e roedores.
- ✓ Embalagem deve ser manuseada com cuidado e com empilhamento máximo de 11 caixas para embalagens Base e Crystal e de 05 caixas para embalagens Edge, para evitar amassamento e danos na embalagem.

11. TEMPO DE VIDA ÚTIL DO PRODUTO

- ✓ 8 meses a partir da data de fabricação, desde que mantenha as condições de estocagem e armazenamento.

12. REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 146, de 07 de março de 1996. Aprovar os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. IN nº 42, de 20 de dezembro de 1999. Altera o Plano Nacional do Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal - PNCR e os Programas de Controle de Resíduos em Carne - PCRC, Mel - PCRM, Leite - PCRL e Pescado - PCRP.

BRASIL. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

BRASIL. ANVISA. RDC nº 14, de 28 de março de 2014. Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências.

BRASIL. ANVISA. RDC nº 26, de 2 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

BRASIL. ANVISA. RDC nº 136, de 08 de fevereiro de 2017. Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos.

BRASIL. ANVISA. RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019. Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação.

BRASIL. ANVISA. IN nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos prontos para oferta ao consumidor.



CREME DE LEITE LEVE UHT

Data: 24/08/21

Revisão: 000

CÓD: CP.FTP.SGQ.011

Página 5 de 5

BRASIL. ANVISA. RDC nº 487, de 26 de março de 2021. Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

BRASIL. ANVISA. IN nº 88, de 26 de março de 2021. Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

CÓPIA NÃO CONTROLADA