



FICHA TÉCNICA PRODUTO LEITE EM PÓ INTEGRAL 1KG

CÓDIGO: FT 14

REVISÃO: 01

DATA: 21/10/2023

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

DENOMINAÇÃO DE VENDA	NÚMERO REGISTRO
Leite em Pó Integral	0001/2859
MARCA	GRAMATURA
Leitino	1 kg
ASPECTO	COLORAÇÃO
Produto em pó, sem grumos	Branco à creme
SABOR	ODOR
Característico, não rançoso e livre de sabores estranhos	Característico e livre de odores estranhos

2. LISTA DE INGREDIENTES

Leite em pó integral.

3. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	494
Carboidratos totais (g)	41
Açúcares totais (g)	41
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	24
Gorduras totais (g)	26
Gorduras saturadas (g)	17
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	278
Cálcio (mg)	911



FICHA TÉCNICA PRODUTO LEITE EM PÓ INTEGRAL 1KG

CÓDIGO: FT 14

REVISÃO: 01

DATA: 21/10/2023

4. INFORMAÇÕES TÉCNICAS

ALERGÊNICOS	GLÚTEN	LACTOSE
CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER SOJA.	NÃO CONTÉM GLÚTEN	CONTÉM LACTOSE
INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS		
<ul style="list-style-type: none">ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER USADO PARA ALIMENTAR CRIANÇAS MENORES DE 1 (UM) ANO DE IDADE, EXCETO POR INDICAÇÃO EXPRESSA DE MÉDICO OU NUTRICIONISTA. O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.		

5. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

FÍSICO QUÍMICA	
Parâmetro	Valor Padrão
Umidade (% m/m)	≤ 4
Teor de Proteína ESD (%m/m)	≥ 34%
Gordura (%m/m)	≤ 26%
Acidez Titulável (ml NaOH 0,1N/10g SDG)	≤ 18
pH	6-7
Sacarose	Ausente
Lactose	32 – 40%
Amido	Ausente
Cinzas(%)	máx 6,5%
Partículas Queimadas (max.)	Disco A
Índice de insolubilidade (ml)	≤1
Índice CMP (mg/L)	≤30
Referência – Instrução Normativa nº 53 de 01/10/2018 e análise interna.	
MICROBIOLÓGICAS	
Micro-organismos	Limite Padrão
Enterobactérias UFC/g	≤ 10 UFC/g
Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)*	Ausência
Aeróbios mesófilos estáveis UFC/g	≤ 30.000 UFC/g
<i>Stafilococos coagulase positiva</i> /g	≤ 100 UFC/g
Salmonella sp/25g	Ausência



FICHA TÉCNICA PRODUTO

LEITE EM PÓ INTEGRAL 1KG

CÓDIGO: FT 14

REVISÃO: 01

DATA: 21/10/2023

Referência – Instrução Normativa nº 53 de 01/10/2018 e Instrução Normativa nº 161 01/09/2022 (ANVISA). *análise realizada anualmente.

ANÁLISES ANUAIS

Matéria estranhas macroscópicas e microscópicas	RDC 623 09/03/2022
Contaminantes em alimentos - metais pesados, micotoxinas e outros contaminantes (dioxinas, furanos e PCB's).	IN 160 01/07/2022

6. ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E EMBALAGEM

ARMAZENAMENTO	O produto deverá ser armazenado em ambiente seco, fresco e arejado, sobre estrados e distante cerca de 30cm das paredes do armazém.
TRANSPORTE	O produto deve ser transportado em veículos fechados, temperatura ambiente, sem a presença de outros produtos que possam trazer contaminação sensorial ou microbiológica não devem ser expostos a condições sanitárias insatisfatórias e adulteração. Transporte livre de vetores e pragas urbanas.
EMBALAGEM	Embalagem primária - material plástico atóxico, apropriado para o contato direto com o produto, fechado hermeticamente. Polietileno+PET Metalizado+PET Embalagem secundária - fardos de 10kg de papel kraft multifolhado.
PALETIZAÇÃO	Lastro – 5 Altura - 10
MODO DE PREPARO	Para preparar 1 (um) copo de leite de 200 ml: Coloque duas colheres de sopa (26g) de leite em pó integral em um pouco mais de meio copo de água. Misture bem até dissolver e complete com água. Para preparar 1 (um) litro: Coloque 10 colheres de sopa (130g) de leite em pó integral em meio litro de água. Misture bem até dissolver e complete com água. A água para o preparo deve ser fervida ou filtrada.
PRAZO DE VALIDADE	Válido por até 12 meses. Após aberta a embalagem o produto deverá ser utilizado em até 30 dias.

7. HISTÓRICO DE REVISÕES

REVISÃO	DATA	HISTÓRICO	REVISOR
00	20/07/2023	Elaboração	Karina Rocha
01	21/10/2023	Revisão geral para adequação e novo layout.	Karina Rocha