

FICHA TÉCNICA



LEITE EM PÓ DESNATADO MIMO 25KG

DESCRIÇÃO LEITE EM PÓ DESNATADO MIMO	PRODUTO/DENOMINAÇÃO: LEITE EM PÓ DESNATADO
INGREDIENTES: LEITE EM PÓ DESNATADO	CÓDIGO DO PRODUTO: 15
CARACTERÍSTICAS: PRODUTO DE COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADO CLARO, DE ASPECTO EM PÓ FINO UNIFORME SEM GRUMOS, DE SABOR E AROMA COM NOTAS LÁCTEAS. SUA APLICAÇÃO É RECOMENDADA PARA USO INDUSTRIAL, SORVETES, MASSAS E MISTURAS, COM FUNÇÃO DE SUBSTITUIÇÃO DO LEITE NAS FORMULAÇÕES E REALÇA O SABOR LÁCTEO.	INFO. DO RÓTULO: PROIBIDA A VENDA FRACIONADA. AVISO IMPORTANTE: ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER USADO PARA ALIMENTAR CRIANÇAS MENORES DE 01 ANO DE IDADE, EXCETO POR INDICAÇÃO EXPRESSA DE MÉDICO OU NUTRICIONISTAS. O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 02 ANOS DE IDADE OU MAIS.
EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACO POLIETILENO COM 25 Kg DE PRODUTO SECUNDÁRIA: SACO DE PAPEL KRAFT MULTIFOLHADO	PALETIZAÇÃO: 200cm ALTURA X 1m LARGURA 120cm COMPRIMENTO PESO 1250kg
VALIDADE: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. CONSERVAR EM LOCAL SECO, LIMPO E AREJADO. APÓS ABERTO CONSUMIR EM 30 DIAS.	MEDIDAS FARDO: 13cm ALTURA X 40cm LARGURA 65cm COMPRIMENTO PESO 25kg
EMBALADO POR: LATICÍNIOS SANTA RITA LTDA. RUA ANA BAPTISTA FERREIRA, Nº49, DISTRITO INDUSTRIAL, SANTA RITA DE MINAS - MG	EMPLHAMENTO: BASE 5 FARDOS POR CAMADA ALTURA MÁXIMA 10 CAMADAS TOTAL POR PALLET: 50 FARDOS
ALERGÊNICOS: CONTÉM LEITE, PODE CONTER DERIVADOS SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	
TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: A ESTOCAGEM DEVE SER FEITA EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR, SOB PALLETS. O TRANSPORTE DEVE SER FEITO CUIDADOSAMENTE DE MODO A EVITAR DANOS AO PRODUTO, EM VEÍCULOS LIMPOS, INSENTO DE UMIDADE E ODORES ESTRANHOS.	



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 26g (2 COLHERES DE SOPA)***		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO	67 kcal = 281 kJ	3
CARBOIDRATOS	10g	3
PROTEÍNAS	6,7g	9
GORDURAS TOTAIS	0g	0
GORDURAS SATURADAS	0g	0
GORDURAS trans	0g	**
FIBRA ALIMENTAR	0g	0
SÓDIO	91 mg	4
CÁLCIO	300mg	30

*% Valores com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400KJ.
Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.
***Quantidade suficiente para o preparo de 200ml.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					
CRITÉRIO	n	c	m	M	REFERÊNCIA
AERÓBIOS MESÓFILOS VIÁVEIS/g	5	2	3000	10000	IN 53/2018 DE 01/10/18
ENTEROBACTÉRIAS/g	5	0	0	10	IN 53/2018 DE 01/10/18
ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA/g	5	1	10	100	IN 53/2018 DE 01/10/18
SALMONELA spp/25g	10	0	0	-	IN 53/2018 DE 01/10/18

CÓDIGOS	
CÓDIGO	DESCRIÇÃO
EAN	0736532201386
NCM	04022120
CÓD. INTERNO	15

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	
CRITÉRIO	PADRÃO
ASPECTO	PÓ FINO UNIFORME SEM GRUMOS, DE COR BRANCA, LEVEMENTE AMARELADA, LIVRE DE PONTOS PRETOS E MATÉRIAS ESTRANHAS.
ODOR	CARACTERÍSTICO
SABOR	CARACTERÍSTICO, ISENTO DE GOSTO ESTRANHO

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS		
CRITÉRIO	MÍNIMO	MÁXIMO
UMIDADE (%)	-	5
GORDURA (%)	0	1,5
TEOR DE PROTEÍNA DO LEITE NO ESTRATO SECO DESENGORDURADO (%m/m)	34	-
ACIDEZ TITULÁVEL (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	-	18
ÍNDICE DE INSOLUBILIDADE (ml)	-	1
SEDIMENTO	-	B

CÓDIGO: FTP GQ 001

EMIÇÃO: 14/01/2021

REVISÃO: 00

DATA DA REVISÃO: