

FICHA TÉCNICA

COMPOSTO LÁCTEO COM GLUCOSE E GORDURA VEGETAL MIMO 25KG



DESCRIÇÃO	PRODUTO/DENOMINAÇÃO:	CÓDIGO DO PRODUTO:
COMPOSTO LÁCTEO MIMO LAC.	COMPOSTO LÁCTEO COM GLUCOSE E GORDURA VEGETAL	2352
INGREDIENTES:	SORO DE LEITE LÍQUIDO, XAROPE DE GLICOSE, GORDURA VEGETAL, CONCENTRADO PROTEICO DE SORO DE LEITE EM PÓ, LEITE EM PÓ DESNATADO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITELHO EM PÓ, AROMATIZANTES, REGULADOR DE ACIDEZ BICARBONATO DE SÓDIO (INS 500ii) E EMULSIFICANTE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS471)	
CARACTERÍSTICAS:	INFO. DO RÓTULO:	
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.	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:	PALETIZAÇÃO:	
PRIMÁRIA: SACO POLIETILENO COM 25 Kg DE PRODUTO SECUNDÁRIA: SACO DE PAPEL KRAFT MULTIFOLHADO	200cm ALTURA X 1m LARGURA 120cm COMPRIMENTO PESO 1250kg	
VALIDADE:	MEDIDAS FARDO:	
12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. CONSERVAR EM LOCAL SECO, LIMPO E AREJADO. APÓS ABERTO CONSUMIR EM 30 DIAS.	13cm ALTURA X 40cm LARGURA 65cm COMPRIMENTO PESO 25kg	
EMBALADO POR:	EMPLHAMENTO:	SOBRE O COMPOSTO LÁCTEO: SUBSTITUI 100% O LEITE FLUIDO OU EM PÓ, MUITO UTILIZADO EM RECEITAS DE PÃES, RECHEIOS, BOLOS, BISCOITOS, PICOLÉS, E EM SORVETES PARA ENRIQUECER CALDAS. POSSUI A MESMA QUANTIDADE DE GORDURA QUE O LEITE, É UM GRANDE AGENTE DE CREMOSIDADE, PADRONIZA O PRODUTO E É UM ALIADO NO CUSTO-BENEFÍCIO.
LATICÍNIOS SANTA RITA LTDA. RUA ANA BAPTISTA FERREIRA, Nº49, DISTRITO INDUSTRIAL, SANTA RITA DE MINAS – MG	BASE 5 FARDOS POR CAMADA ALTURA MÁXIMA 10 CAMADAS TOTAL POR PALLET: 50 FARDOS	
ALERGÊNICOS:	CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA. CONTÉM LACTOSE CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL. 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 100g	
QUANTIDADE POR PORÇÃO	
VALOR ENERGÉTICO	511 kcal = 2147 kJ
CARBOIDRATOS	54,36 g
PROTEÍNAS	10,35 g
GORDURAS TOTAIS	23,62 g
GORDURAS SATURADAS	8,06 g
GORDURAS <i>trans</i>	8,44 g
FIBRA ALIMENTAR	0 g
SÓDIO	668,97 mg

*% Valores com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 84000KJ.
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 60/2019 de 23/12/19
ENTEROBACTÉRIAS/g	5	0	10	-	IN 60/2019 de 23/12/19
ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA/g	5	1	10	100	IN 60/2019 de 23/12/19
SALMONELA spp/25g	10	0	0	-	IN 60/2019 de 23/12/19

CÓDIGOS	
CÓDIGO	DESCRIÇÃO
EAN	0602883429826
NCM	19019090
CÓD. INTERNO	2352

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 (%)	21	24
TEOR DE PROTEÍNA DO LEITE (%)	9	-
ACIDEZ TITULÁVEL (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	-	18
ÍNDICE DE INSOLUBILIDADE (ml)	-	1

CÓDIGO: FTP GQ 012

EMIÇÃO: 18/04/2022

REVISÃO: 00

DATA DA REVISÃO: