

	FICHA TÉCNICA LEITE EM PÓ DESNATADO	FT.SGQ.009
---	--	-------------------

Data: 25/01/2021	Rev: 006	Página: 1/7
------------------	----------	-------------

1. DEFINIÇÃO

Entende-se por “Leite em pó Desnatado”, o produto que se obtém por desnate total do leite de vaca integral e posterior desidratação, apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados.

2. DENOMINAÇÃO DE VENDA

Leite em Pó Desnatado.

3. MARCA

Colônia Holandesa.

4. DADOS DO FABRICANTE

Produzido por:

Castrolanda Cooperativa Agroindustrial LTDA.

Usina de Beneficiamento.

Rodovia PR 151 Km 279 - Parque Industrial - Castro PR.

CEP: 84165-700.

CNPJ: 76.108.349/0014-28.

IE: 90396142-24.

5. COMPOSIÇÃO

Ingredientes: Leite Desnatado. **Alérgicos:** CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

6. LOCAL DE ORIGEM

Produzido industrializado no Brasil.

Elaborado por: Bárbara Cardoso	Revisado por: Flávia Coelho Nunes França	Aprovado por: Paulo Maurício Bernardini Basto da Silva
-----------------------------------	---	---

7. ORIGEM

Produto de origem Animal.

8. REGISTRO

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0145/3145 (Embalagem 25 KG)

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0154/3145 (Embalagem sachê 200g)

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0157/3145 (Embalagem sachê 400g)

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação Nutricional		
Porção de 20g (2 colheres de sopa) ***		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	68 kcal ou 285 kJ	3
Carboidratos	10g, dos quais:	3
Açúcares ****	10g	**
Proteínas	6,5g	9
Gorduras Totais	0g, dos quais:	0
Gorduras Saturadas	0g	0
Gorduras Trans	0g	**
Gorduras monoinsaturadas	0g	**
Gorduras poli-insaturadas	0g	**
Colesterol	0mg	0
Fibra Alimentar	0g	0
Sódio	102mg	4
Cálcio	260mg	26

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal 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.

(***) Quantidade suficiente para preparo de 200mL.

(****) Açúcares naturalmente presente no leite.

Elaborado por: Bárbara Cardoso	Revisado por: Flávia Coelho Nunes França	Aprovado por: Paulo Maurício Bernardini Basto da Silva
-----------------------------------	---	---

10. AVALIAÇÕES SENSORIAIS

ANÁLISE	PADRÃO
Cor	Branco amarelado
Aspecto	Pó uniforme sem grumos
Odor	Agradável, sem ranço. Semelhante a leite fluido.
Sabor	Agradável, sem ranço. Semelhante a leite fluido.
Materiais Estranhos	Ausente

11. ESPECIFICAÇÕES FÍSICO QUÍMICAS

PRODUTO ACABADO	
ANÁLISE	PADRÃO
Acidez Titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos - ESD)	Máx. 18
Umidade (%)	Máx. 4,0
M.G. (%)	≤1,5
Densidade (g/mL)	0,52 a 0,70
Proteína no ESD (%)	Mín. 34
Lactose (%)	Mín. 50
Índice de Insolubilidade (ml)	Máx. 1,0
Partículas queimadas	Disco A

12. ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISE	PADRÃO
Contagem total de mesófilos	≤ 30.000 UFC / g
Coliformes totais	Em monitoramento

Bolores e leveduras	Em monitoramento
Esporos Termófilos	Em monitoramento
Salmonella SP (25g)	Ausente
Enterobactérias	≤ 10 UFC / g
Estafilococos coagulase +	≤ 100 UFC / g
Bacillus cereus	≤ 5.000 UFC / g

13. VALIDADE DO PRODUTO

545 dias a partir da data de fabricação.

14. EMBALAGEM

Para embalagens de 25 kg:

- Embalagem primária: Saco plástico de polietileno transparente;
- Embalagem secundária: Saco multifolhado composto por 2 ou 3 folhas de papel.

Para embalagens (sachê) 200g e 400g:

- Embalagem primária: Filme impresso laminado metalizado.
- Embalagem secundária: Filme transparente liso para enfardadeira.

15. CONTEÚDO

25 kg;
200g sachê;
400g sachê.

16. PALETIZAÇÃO

- Para a paletização das embalagens de 25 kg: 5 de lastro e 4 camadas de altura;
- Para a paletização das embalagens sachê: 5 de lastro e 9 camadas de altura.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Bárbara Cardoso	Flávia Coelho Nunes França	Paulo Maurício Bernardini Basto da Silva

	FICHA TÉCNICA LEITE EM PÓ DESNATADO	FT.SGQ.009
---	--	-------------------

Data: 25/01/2021	Rev: 006	Página: 5/7
------------------	----------	-------------

17. INSTRUÇÕES DE PREPARO/USO

Após aberto, consumir em até 30 dias.

18. GRUPOS SENSÍVEIS

Consumidores intolerantes à lactose e/ou alérgicos às proteínas do leite.

19. TRANSPORTE

O transporte será feito em caminhões limpos e secos, livre de substâncias ou produtos que possam contaminar ou danificar o produto, obedecendo as normas de Boas Práticas de Transporte Rodoviário.

20. ARMAZENAMENTO

Conservar em local seco e arejado.

21. LOCAL DE VENDA

Mercado Nacional e Internacional.

22. LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS

PORTARIA Nº 46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998 – Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC.

PORTARIA Nº 326, DE 30 DE JULHO DE 1997 – Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

PORTARIA Nº 368, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 – Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaborados/Industrializadores de Alimentos.

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 07/2011 – Limites máximos tolerados para micotoxinas em alimentos.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Bárbara Cardoso	Flávia Coelho Nunes França	Paulo Maurício Bernardini Basto da Silva

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – **RDC N° 12/2001** – Padrões microbiológicos para alimentos.

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – **RDC N° 14**, DE 28 DE MARÇO DE 2014 – Regulamento Técnico que Estabelece os Requisitos Mínimos para Avaliação de Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas e seus Limites de Tolerância.

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – **RDC N° 26**, DE 2 DE JULHO DE 2015 – Requisitos para Rotulagem Obrigatória dos Principais Alimentos que Causam Alergias Alimentares.

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – **RDC N° 42/2013** – Limites máximos de contaminantes inorgânicos em alimentos.

Decreto n° 10.468 de 18 de agosto de 2020.

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 30, DE 26 DE JUNHO DE 2018 – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal.

INSTRUÇÃO NORMATIVA SDA N° 49, DE 14 DE SETEMBRO DE 2006 - Instruções para Permitir a Entrada e o Uso de Produtos nos Estabelecimentos Registrados ou Relacionados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 53, 1° DE OUTUBRO DE 2018 – Características de Qualidade Leite em Pó Comum e Instantâneo.

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 76, DE 26 DE NOVEMBRO DE 2018 alterada pela INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 58, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2019 – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Leite Cru Refrigerado, o Leite Pasteurizado e o Leite Pasteurizado Tipo A.

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 77, DE 26 DE NOVEMBRO DE 2018 alterada pela INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 59, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2019 – Critérios e Procedimentos para a Produção, Acondicionamento, Conservação, Transporte, Seleção e Recepção do Leite Cru em Estabelecimentos Registrados no Serviço de Inspeção Oficial.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Bárbara Cardoso	Flávia Coelho Nunes França	Paulo Maurício Bernardini Basto da Silva

Histórico de Revisões

Nº de Revisões	Data	Item que foi revisado	Responsável pela revisão
005	29/10/2020	Inclusos informações no item 5; Alterada a nomenclatura da análise de índice de solubilidade para índice de insolubilidade; Alterado o valor mínimo de lactose de 35 para 50%.	Bárbara Cardoso
006	25/01/2021	Incluso informação no item 16.Paletização: Alterada a paletização de sachês de 7 de lastro e 8 de altura para 5 de lastro e 9 de altura. Inclusão da embalagem secundária para sachês. Inclusa a IN 53 no item 22. Legislações Aplicáveis.	Bárbara Cardoso

Elaborado por: Bárbara Cardoso	Revisado por: Flávia Coelho Nunes França	Aprovado por: Paulo Maurício Bernardini Basto da Silva
-----------------------------------	---	---