

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTO</b>	<b>ETP – GQ - 001</b>
	<b>LEITE EM PÓ DESNATADO MIMO</b>	<b>Folha:</b> 1 de 6
		<b>Versão 03</b>
		<b>Data:</b> 18/08/2022

## 1. OBJETIVO

Este documento estabelece parâmetros para o leite em pó desnatado MIMO.

## 2. APLICAÇÃO

Este procedimento é aplicado ao Leite em pó desnatado MIMO produzido pelo Laticínios Santa Rita LTDA.

## 3. DESCRIÇÃO

**Ingrediente:** Leite em pó desnatado.

**Alérgicos:** Não contém Glúten. Contém Lactose. Contém leite.

### 3.1 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIAS</b>	
<b>CRITÉRIO</b>	<b>PADRÃO</b>
ASPECTO	PÓ FINO UNIFORME SEM GRUMOS, DE COR BRACA LEVEMENTE AMARELADA, LIVRE DE PONTOS PRETOS E MATÉRIAS ESTRANHAS.
ODOR	CARACTERÍSTICO, SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO DESNATADO
SABOR	CARACTERISTICO, ISENTO DE GOSTO ESTRANHO, SEMELHANTE AO LEITE.

<b>Elaboração ou revisão</b>	Nome: Cinésio Millani Caçado	<b>Aprovação</b>	Nome: Amilton Moreira Júnior
	Cargo: Gerente de Operações		Cargo: Sócio Diretor
	Visto:		Visto:

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTO</b>	<b>ETP – GQ - 001</b>
	<b>LEITE EM PÓ DESNATADO MIMO</b>	<b>Folha:</b> 1 de 6
		<b>Versão</b> 03
		<b>Data:</b> 18/08/2022

### 3.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS<sup>1</sup>

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS</b>		
<b>CRITÉRIO</b>	<b>MÍNIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>
UMIDADE (%)	-	5,0
GORDURA (%)	-	1,5
ACIDEZ TITULÁVEL (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	-	18,0
ÍNDICE DE INSOLUBILIDADE (ml)	-	1,0
SEDIMENTO	-	B
pH	6,4	6,9
PROTEÍNA (%)	34,0	-
CMP (mg/L)	30	-

<sup>1</sup> Legislação aplicável: IN 53/2018 - MAPA

### 3.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS<sup>2</sup>

<b>CRITÉRIO</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
AERÓBIOS MESÓFILOS VIÁVEIS UFC/g	-	1,0x10 <sup>4</sup>
ENTEROBACTÉRIAS UFC/g	-	1,0x10 <sup>1</sup>
STAPHYLOCOCCUS COAGULASE POSITIVA UFC/g	-	1,0x10 <sup>2</sup>
SALMONELLA spp/25g	Ausente	
ENTEROTOXINAS ESTAFILOCÓCICAS (ng/g)	Ausente	

<sup>2</sup> Legislação Aplicável: IN 53/2018 - MAPA

### 3.4 CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS<sup>3</sup>

<b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS</b>	
CINZAS INSOLÚVEIS EM ÁCIDOS	1,5%
MATÉRIAS MACROSCÓPICAS	Ausente
MATÉRIAS MICROSCÓPICAS	Ausente
MATÉRIAS ESTRANHAS	Ausente
ÁCAROS MORTOS	Máximo 5,0

<sup>3</sup> Resolução RDC nº 623/2022 – Categoria 7 e anexo 1 e alimentos em geral anexo 2.

<b>Elaboração ou revisão</b>	Nome: Cinésio Millani Caçado	<b>Aprovação</b>	Nome: Amilton Moreira Júnior
	Cargo: Gerente de Operações		Cargo: Sócio Diretor
	Visto:		Visto:

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTO</b>	<b>ETP – GQ - 001</b>
	<b>LEITE EM PÓ DESNATADO MIMO</b>	<b>Folha:</b> 1 de 6
		<b>Versão 03</b>
		<b>Data:</b> 18/08/2022

### 3.5 CONTAMINANTES

OS CONTAMINANTES ORGÂNICOS E INORGÂNICOS NÃO DEVEM ESTAR PRESENTES EM QUANTIDADES SUPERIORES AOS LIMITESESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO.

<b>MICOTOXINAS</b>	
<b>Parâmetros</b>	<b>*LMT (µg/kg)</b>
<b>Aflatoxina M1**</b>	5

<b>METAIS PESADOS</b>	
<b>Parâmetros</b>	<b>LMR (mg/Kg)</b>
Arsênio	0,05**
Chumbo	0,02**
Cádmio	0,05**


*\*LMT: Limites Máximos Tolerados para Micotoxinas Aflatoxinas M1.*

*\*\* Frequência analítica para cada parâmetro ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril.*

*Legislação aplicável: RDC nº 487/2021*

<b>OGM – Organismos Geneticamente Modificados</b>	
<b>Parâmetros</b>	<b>Especificação</b>
<b>OGM</b>	Produto livre de Organismos Geneticamente Modificados

<b>Elaboração ou revisão</b>	Nome: Cinésio Millani Caçado	<b>Aprovação</b>	Nome: Amilton Moreira Júnior
	Cargo: Gerente de Operações		Cargo: Sócio Diretor
	Visto:		Visto:

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTO</b>	<b>ETP – GQ - 001</b>
	<b>LEITE EM PÓ DESNATADO MIMO</b>	<b>Folha:</b> 1 de 6
		<b>Versão</b> 03
		<b>Data:</b> 18/08/2022

### 3.6 TABELA NUTRICIONAL

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
<b>Porções por embalagem: 1250 porções</b>			
<b>Porção: 20g (2 colheres de sopa)</b>			
	<b>100g</b>	<b>20g</b>	<b>%VD*</b>
<b>Valor energético (kcal)</b>	492	67	3
<b>Carboidratos totais (g)</b>	50	10	3
<b>Açúcares totais (g)</b>	50	10	3
<b>Açúcares adicionados</b>	0	0	0
<b>Proteínas (g)</b>	34	6,8	14
<b>Gordura totais (g)</b>	0	0	0
<b>Gorduras saturadas (g)</b>	0	0	0
<b>Gorduras trans (g)</b>	0	0	0
<b>Fibra alimentar (g)</b>	0	0	0
<b>Sódio (mg)</b>	455	91	5
<b>Minerais.</b> Por 100 g (20g, % VD): Cálcio 1115 mg (223mg, 22%)			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
**% VALORES COM BASE EM UMA DIETA DE 2000 Kcal OU 8400 KJ. SEUS VALORES PODEM SER MAIORES OU MENORES DEPENDENDO DE SUAS NECCESSIDADES ENERGÉTICAS. **VD NÃO ESTABELECIDO. *** QUANTIDADE SUFICIENTE PARA O PREPARO DE 200 ml.			

#### 4. EMBALAGEM

O produto deverá ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento, de modo a evitar sua contaminação e assegurar a sua proteção, não devendo o material empregado inferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.

#### Especificação Para Embalagens

Saco de polietileno, revestido com saco de papel kraft multifoldado (mínimo 2 folhas). Peso líquido do produto 25 kg.

#### 5. TRANSPORTE E ARMAZENAGEM

O produto deve ser transportado em veículos, que não transmitam odores ou sabores indesejáveis ao produto, nem deve ser expostos a adulteração, condições sanitárias insatisfatórias, infestação de pragas e/ou contaminação microbológica, danos por umidade, excesso de calor ou frio.

O produto deverá ser armazenado em local fresco e seco, arejado, protegido do calor, luz solar e umidade, livre de insetos e roedores, sobre pallets e distante cerca de 30 cm das paredes do armazém.

<b>Elaboração ou revisão</b>	Nome: Cinésio Millani Caçado	<b>Aprovação</b>	Nome: Amilton Moreira Júnior
	Cargo: Gerente de Operações		Cargo: Sócio Diretor
	Visto:		Visto:

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTO</b>	<b>ETP – GQ - 001</b>
	<b>LEITE EM PÓ DESNATADO MIMO</b>	<b>Folha:</b> 1 de 6
		<b>Versão 03</b>
		<b>Data:</b> 18/08/2022

DESCRIÇÃO	Descrição	Fardos P/Lastro	Lastro
LPD MIMO	SC 25 KG	5	10

### Controles especiais durante o carregamento.

- À não violação da embalagem;
- Ao prazo de validade;
- À integridade das características do produto;
- O transporte dos fardos deve ser realizado com cuidado, de modo a evitar choques e danos ao produto.
- Deverá ser transportado em veículos higienizados que realizem check list antes do carregamento, de modo a não comprometer a qualidade do produto.

### 6. Prazo De Validade

Mínimo de 12(doze) meses na embalagem original, em ambiente seco, fresco, livre de sujidades e protegido do ataque de insetos e roedores.

### 7. REGISTROS

Não aplicável.

### 8. HISTÓRICO DAS ALTERAÇÕES

DATA	VERSÃO	HISTÓRICO
05/05/2021	00	Elaboração e aprovação do documento.
20/09/2021	01	Revisão do documento
31/01/2022	02	Revisão do documento
18/08/2022	03	Revisão do documento

<b>Elaboração ou revisão</b>	Nome: Cinésio Millani Caçado	<b>Aprovação</b>	Nome: Amilton Moreira Júnior
	Cargo: Gerente de Operações		Cargo: Sócio Diretor
	Visto:		Visto: