



FICHA TÉCNICA LEITE EM PÓ INTEGRAL 25Kg

CÓDIGO: FTP GQ 002
EMISSÃO: 16/06/2020
REVISÃO: 05
DATA REVISÃO: 01/04/2025
PAGINA: Página 1 de 3

1. DESCRIÇÃO

LEITE EM PÓ INTEGRAL MIMO

2. PRODUTO/DENOMINAÇÃO

LEITE EM PÓ INTEGRAL

3. EMBALADO POR

LATICÍNIOS SANTA RITA LTDA. RUA ANA BAPTISTA FERREIRA, N°49,
DISTRITO INDUSTRIAL, SANTA RITA DE MINAS – MG

4. INGREDIENTES

LEITE EM PÓ INTEGRAL

5. ALERGÊNICOS

CONTÉM LEITE

CONTÉM LACTOSE

NÃO CONTÉM GLÚTEN

6. INFORMAÇÕES DO RÓTULO

PROIBIDA A VENDA FRACIONADA.

AVISO IMPORTANTE: ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER USADO PARA ALIMENTAR CRIANÇAS MENORES DE 1 (UM) ANO DE IDADE, EXETO POR INDICAÇÃO EXPRESSA DE MÉDICO OU NUTRICIONISTA. O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.



FICHA TÉCNICA LEITE EM PÓ INTEGRAL 25Kg

CÓDIGO: FTP GQ.002
EMISSÃO: 16/06/2020
REVISÃO: 05
DATA REVISÃO: 01/04/2025
PAGINA: Página 2 de 3

7. ESPECIFICAÇÕES

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS		
CRITÉRIO	MÍNIMO	MÁXIMO
UMIDADE (%)	-	5
GORDURA (%)	26	-
TEOR DE PROTEÍNA DO LEITE NO EXTRATO SECO DESENGORDURADO(%m/m)	34	-
ACIDEZ TITULÁVEL (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	-	18
ÍNDICE DE INSOLUBILIDADE (ml)	-	1
SEDIMENTO	-	B

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					
CRITÉRIO	n	c	m	M	REFERÊNCIA
AERÓBIOS MESÓFILOS VIÁVEIS/g	5	2	3000	10000	IN 53/2018 de 01/10/18
ENTEROBACTERIAS/g	5	0	10	-	IN 53/2018 de 01/10/19
ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA/g	5	1	10	100	IN 53/2018 de 01/10/20
SALMONELA spp/25g	10	0	0	-	IN 53/2018 de 01/10/21

CARACTERÍSTICAS SENSORIAS	
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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 962 porções

Porção: 26g (2 colheres de sopa)

	100g	26g	%VD*
Valor energético (kcal)	490	128	6
Carboidratos totais (g)	38	10	3
Açúcares totais (g)	38	10	
Açúcares adicionados	0	0	0
Proteínas (g)	26	6,7	13
Gorduras totais (g)	26	6,8	10
Gorduras saturadas (g)	15	3,9	20
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	350	91	5
Cálcio (mg)	885	230	23

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

8. EMBALAGEM

PRIMÁRIA: SACO POLIETILENO COM 25 Kg DE PRODUTO

SECUNDÁRIA: SACO DE PAPEL KRAFT MULTIFOLHADO

9. PRAZO DE VALIDADE

12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. CONSERVAR EM LOCAL SECO, LIMPO E AREJADO. APÓS ABERTO CONSUMIR EM 30 DIAS.

10. TRANSPORTE / 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.