

DATA DA EMISSÃO: 20/03/2013

DATA DA REVISÃO: 20/02/2024

Nº DA REVISÃO: 12

1 Rev9- Identificação
Código: 2732

Produto: Leite em Pó Desnatado

Definição: O leite em pó é um produto obtido a partir da secagem do leite fluido desnatado, através de um processo que permite uma longa vida de prateleira e preserva o valor nutricional do leite líquido. É um produto que possui certificado Kosher.

Classificação: Trata - se de um produto desidratado em pó.

2 - Ingredientes

Leite fluido desnatado.

2.1 - Registro no MAPA nº: 0087/1894.

3 - Alertas
3.1 - (x) NÃO CONTÉM GLÚTEN () CONTÉM GLÚTEN.
3.2 - () NÃO CONTÉM LACTOSE (x) CONTÉM LACTOSE.
3.3 - () NOVA FÓRMULA () NOVA COMPOSIÇÃO () NOVA RECEITA. Nota: a informação constará na embalagem por um período mínimo de 90 dias.

3.4 - ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE.
3.5 - PROIBIDA VENDA FRACIONADA.
3.6 - AVISO IMPORTANTE: ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER USADO PARA ALIMENTAR CRIANÇAS, A NÃO SER 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.
Observação: A vigência das informações deste documento são consideradas a partir da data de revisão.

4 - Apresentação

O produto é envasado em sacos de papel Kraft revestidos internamente com embalagem plástica de alta barreira com peso líquido de 25kg.


5 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100 g
Valor energético (kcal)	352
Carboidratos (g)	53
Açúcares totais (g)	52
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	35
Gorduras totais (g)	0
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	415
Cálcio (mg)	1240

6 - Validade: 547 dias

6.1 - Temperatura de Conservação

Não necessita de refrigeração.

6.2 - Conservação Doméstica

Dentro do prazo de validade consumir em até:

	Emb. Fechada	Emb. Aberta
-	-	-

 Manter ao abrigo do sol, em local seco e arejado.
Após aberto consumir em até 30 dias.

7 - Código de barras

Produto:	7891164027322
Caixa:	37891164027323

7.1 - Dimensões externas do saco de papel c/ produto

Comprimento (mm)	590
Largura (mm)	390
Altura (mm)	235

7.2 - Paletização

Lastro	5
Camada	8
Nº sacos	40

8 - Padrões Microbiológicos

Aeróbios mesófilos/g	n: 5	c: 2	m: 3x10 ⁴	M: 1x10 ⁵
Enterobacteriaceae/g	n: 5	c: 0	m: 10	M: -

**FICHA TÉCNICA DE PRODUTO**

Código: LPO

DATA DA EMISSÃO: 20/03/2013

DATA DA REVISÃO: 20/02/2024

Nº DA REVISÃO: 12

Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	n: 5	c: 0	m: Ausente	M: -
Estafilococos coagulase positiva/g	n: 5	c: 1	m: 10	M: 10 ²
Listeria monocytogenes/25g ou mL	n: 1	c: 0	m: Ausente	M: -
Salmonella/25g	n: 10	c: 0	m: Ausente	M: -

9 - Padrões Físico-químicos

Acidez Titulável (mL/10 g SN)	Mínimo: -	Máximo: ≤ 18
Gordura (%)	Mínimo: -	Máximo: ≤ 1,5
Índice de Insolubilidade (mL)	Mínimo: -	Máximo: ≤ 1
Partículas Queimadas (máx)	Mínimo: -	Máximo: Disco B
Proteína em ESD (%)	Mínimo: ≥ 34	Máximo: -
Umidade (%)	Mínimo: -	Máximo: ≤ 5