

**1 - Identificação**
**Código:** 2799

**Produto:** Soro de Leite em Pó Parcialmente Desmineralizado

**Definição:** O soro de leite em pó desmineralizado é obtido através da nanofiltração do soro de leite obtido da produção de queijo, com a posterior concentração em evaporadores a vácuo e secagem em *spray-dryer*.

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

**2 - Ingredientes**

Soro de leite parcialmente desmineralizado.

**2.1 - Registro no MAPA nº:** 0002/1894.

**3 - Alertas**
**3.1 - ( x ) NÃO CONTÉM GLÚTEN ( ) CONTÉM GLÚTEN.**
**3.2 - ( ) NÃO CONTÉM LACTOSE ( x ) CONTÉM LACTOSE.**
**3.3 - ALTO EM: ( ) AÇÚCAR ADICIONADO ( ) GORDURA SATURADA ( ) SÓDIO**
**3.4 - ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE.**
**3.5 - PROIBIDA VENDA FRACIONADA.**
**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 com saco plástico de alta barreira e peso líquido de 25 kg.


**5 - Informação Nutricional**

Porções por embalagem: 1000

Porção: 25 g (2 colheres de sopa)

	100 ml	25 g	% VD*
Valor energético (kcal)	380	94	5
Carboidratos (g)	81	20	7
Açúcares totais (g)	81	20	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	14	3,4	7
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Cálcio (mg)	434	109	11
Sódio (mg)	332	83	4

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**6 - Validade:** 365 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
-	-	-

NÃO NECESSITA DE REFRIGERAÇÃO. MANTER AO ABRIGO DO SOL, EM LOCAL SECO E AREJADO

**7 - Código de barras**
**Produto:** 7891164027995

**Caixa:** -

**7.1 - Dimensões externas do saco**

<b>Comprimento (mm)</b>	590
<b>Largura (mm)</b>	390
<b>Altura (mm)</b>	230

**7.2 - Paletização**

<b>Lastro</b>	5
<b>Camada</b>	9
<b>Nº sacos</b>	45

DATA DA EMISSÃO: 03/09/2013

DATA DA REVISÃO: 16/06/2023

Nº DA REVISÃO: 12

**8 - Padrões Microbiológicos**

<b>Coliformes Termotolerantes (45°C)/g</b>	<b>n: 1</b>	<b>c: 1</b>	<b>m: &lt;3</b>	<b>M: 10</b>
<b>Coliformes Totais (30° C)/g</b>	<b>n: 1</b>	<b>c: 1</b>	<b>m: 10</b>	<b>M: 10<sup>2</sup></b>
<b>Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)</b>	<b>n: 5</b>	<b>c: 0</b>	<b>m: Ausente</b>	<b>M: -</b>
<b>Listeria monocytogenes/25g ou mL</b>	<b>n: 1</b>	<b>c: 0</b>	<b>m: Ausente</b>	<b>M: -</b>
<b>Enterobacteriaceae/g</b>	<b>n: 5</b>	<b>c: 0</b>	<b>m: 10</b>	<b>M: -</b>
<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	<b>n: 5</b>	<b>c: 1</b>	<b>m: 10</b>	<b>M: 10<sup>2</sup></b>
<b>Aeróbios mesófilos/g</b>	<b>n: 5</b>	<b>c: 2</b>	<b>m: 3x10<sup>4</sup></b>	<b>M: 1x10<sup>5</sup></b>
<b>Salmonella/25g</b>	<b>n: 10</b>	<b>c: 0</b>	<b>m: Ausente</b>	<b>M: -</b>

**9 - Padrões Físico-químicos**

<b>pH</b>	<b>Mínimo: ≥5,1</b>	<b>Máximo: -</b>
<b>Umidade (%)</b>	<b>Mínimo: -</b>	<b>Máximo: ≤4</b>
<b>Cinzas (g/100g)</b>	<b>Mínimo: 1,5</b>	<b>Máximo: 7</b>
<b>Proteína (%)</b>	<b>Mínimo: ≥10</b>	<b>Máximo: -</b>
<b>Acidez Titulável em ácido láctico (g/100g)</b>	<b>Mínimo: -</b>	<b>Máximo: ≤0,35</b>
<b>Lactose</b>	<b>Mínimo: 61</b>	<b>Máximo: -</b>