



**FICHA TÉCNICA SORO DE LEITE EM PÓ
PARCIALMENTE DESMINERALIZADO 40%**

Data Elab.: 09/09/2021


Data Rev.: 09/10/2025

Aprov. por: Neidiana Moraes

Rev.: 11

Página: 1 de 3

Produto	SORO DE LEITE EM PÓ PARCIALMENTE DESMINERALIZADO (40 % de desmineralizacão)
Marca	LITORAL
Código de barras (unidade)	7898946754926
Código de barras (caixa papelão)	
Fabricado por	Laticínio SUCESSO Ltda. FABRICA DE LATICÍNIOS CNPJ 12.123.471\0001-76 IE:905.239.67-83 ESTRADA LINHA PÉROLA, KM48 S\N-PLANALTO \PR CEP:85750-000
Telefone / e-mail	(46) 3555-1383/ atendimento@queijo.com.br
Autorização de comercialização	Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob N° 0027\3735
Composição	SORO DE LEITE CONCENTRADO PARCIALMENTE DESMINERALIZADO.
Informações Especiais	Não contém Glúten Alérgicos: Contém derivados de leite, contém lactose.
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
Porção de 100g	
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EM (100g)	
Valor energético	371
Açúcares Totais	76.42
Carboidratos	76.4
Proteínas	12
Gorduras Totais	1g
Gorduras Saturadas	<0.01
Gorduras Trans.	< 0.01
Fibra Alimentar	0.5
Galactose livre	< 0.01
Glicose livre	<0.01
Lipídios totais	< 0.92
Maltose	<0.01
Rafinose	<0.01
Sacarose	<0.01
Valor calórico (valor energético)	<0.01
Xilose livre	<0.01
Frutose livre	< 0.01
Sódio	300 mg
Lactose	76.42
(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.	

	FICHA TÉCNICA SORO DELEITE EM PÓ PARCIALMENTE DESMINERALIZADO	Data Elab.: 09/09/2021
		Data Rev.: 09/11/10/2025
		Aprov. por: Neidiana Moraes
		Rev.: 11
		Página: 2 de 3

Características	Características sensoriais
Aspecto	Pó uniforme sem grumo, livre de empedramentos resistente
Cor	Branca levemente amarelado
Sabor /Odor	Lácteo característico
Condições de conservação	Manter em temperatura ambiente sobre estrados, longe de locais quentes e úmidos ou com excessivamente iluminados (luz ou sol)longes de produtos químicos e odores fortes , e nuca ficar em contato direto com o piso ou encostado em parede . Após aberta a embalagem consumir em até 7 dias. E manter o produto na embalagem original sempre bem fechada.
Condições de transporte:	Em veículo protegido de exposição ao sol que não transporte junto outros materiais que possam contaminar o produto com substancias estranhas ou toxicas .O veículo deve estar devidamente limpo, isento de odores indesejáveis ,pragas ou vestígios destas e outros contaminantes.
Uso pretendido :	Tem sido aplicado com sucesso na produção de alimentos de diversas categorias, como pães, biscoitos, bolos, pré-misturas, sorvetes, bebidas lácteas, chocolates e coberturas. É considerada uma matéria-prima polivalente por conter inúmeros benefícios na substituição dos sólidos de leite.
Validade	12 meses
Embalagem	Em saco de papel Kraft multifoliado com polietileno interno.
Peso da embalagem	200g
Peso do Produto	25 kg

ANALISES MICROBIOLÓGICAS

PARAMETROS	VALORES	UNIDADE	PERIODICIDADE	LABORATORIO
Aeróbios mesofilos	Max 30.000	UFC/g	Mensal	EXTERNO
Coliformes totais	Max 10	NMP/g	Mensal	EXTERNO
Coliformes termo tolerantes a 45	Max 10	NMP/g	Mensal	EXTERNO
Estafilococos Coagulasse Positiva	Max 10	UFC/g	Mensal	EXTERNO
Salmonela spp 375/G	Ausente	375 g	Mensal	EXTERNO
Enterotoxinas estafilococicas	Ausente	UFC/g (ng/g)	Mensal	EXTERNO
Enterobacteriacease	Max 10	UFC/g	Mensal	EXTERNO
Esporos de Mesofilos	1000UFC/g	UFC/g	Mensal	EXTERNO
Listeria Monocytogenes 25/g	Ausente	25g	Mensal	EXTERNO
Coliforme total	Max 30000	UFC/g	Mensal	
Bacillus cereus	1000	UFC/g	Mensal	EXTERNO
Bolores e Leveduras	Max:10	UFC/g	Mensal	EXTERNO
E.coli	Max 10	UFC/g	Mensal	EXTERNO

Instrução Normativa n 94 de 18 de Setembro de 2020 Regulamento técnico que fixa os padrões de Identidade e qualidade para o uso de leite e o Soro de leite .Análises obrigadoras conforme RDC n 331 de 23 de dezembro de 2019,que estabelece os Padrões Microbiológicos de alimentos e sua aplicação e Intrusão Normativa N 161 de 01 de julho de 2022 que dispõem as listas de Padrões Microbiológicos para alimentos.

FISICO QUIMICO

	Minimo :	Maximo		
Lactose (%)	Mínimo 61		g/100g	POR LOTE INTERNO
Proteína (%)	Mínimo 10.0		g/100g	POR LOTE INTERNO
Peso específico	Mínimo 0.53		g/100g	POR LOTE INTERNO
Partículas Queimadas	Máximo disco B		g/100g	POR LOTE INTERNO

Proibida a distribuição, divulgação ou exibição deste material fora do contexto interno do Laticínios Sucesso Ltda, bem como o uso em produtos comercializados.

Acidez titulavel (ácidoláctico)	Máximo 0.35		g/100g	POR LOTE	INTERNO
Sódio máximo (%)	1.6		g/100g	POR LOTE	INTERNO
Lipídeos	Máximo 1.5				
Antibiótico	Ausente		g/100g	POR LOTE	INTERNO
Cinzas(%)	1.5	7.0	g/100g	POR LOTE	INTERNO
PH (10% solução)	6.0	7.0	-	POR LOTE	INTERNO
Umidade		3.0	g/100g	POR LOTE	INTERNO

Portaria MAPA n 386, de 25 de agosto de 2021.Regulagem técnico de Identidade e qualidade do SORO DE LEITE, aprovado pela Instrução Normativa MAPA N 1.016,DE 14 FEVEREIRO DE 2024.

METAL PESADO

PARAMETROS	VALORES	UNIDADE	PERIODICIDADE	LABORATORIO
ARSENIO	Max 0.05	mg/kg	ANUAL	EXTERNO
CADMIO	Max 0.05	mg/kg	ANUAL	EXTERNO
CHUMBO	Max 0.02	mg/kg	ANUAL	EXTERNO
Dioxinas e Furanos e(PCB	LMT DE 5.5 pg/g (sobre o teor de gordura)	Mg/KG	ANUAL	EXTERNO

Analises obrigatórias conforme resolução RDC N 623,de 09 de Marco de 2021,que dispõem sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade e Instrução Normativa n 88,de 26 de Marco de 2021, revogada pela IN 160 de 01 de julho 2022.Estabece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

MATERIAS ESTRANHAS MACROSCOPICAS E MICROSCOPICAS

PARAMETROS	VALORES	UNIDADE	PERIODICIDADE	LABORATORIO
Matérias estranhas Macroscópicas	Ausente	Em 100g	ANUAL	EXTERNO
Matérias Estranhas Microscópicas	Ausente	Em 100g	ANUAL	EXTERNO
Melanina	Max 2.5	mg/kg	ANUAL	
Areia	Max 1.5 RDC n 623.de 09 de marco de 2022	%de areia ou cinza insolúveis em acido	Anual	EXTERNO
Acaros	Max 5	N / na alíquota analisada de acordo com as recomendações da metodologia	Anual	EXTERNO

Analises obrigatórias conforme Resolução RDC n 623.de 09 de marco de 2022.Dispoem sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos.

Transgênicos (OGM): Não contem OGM em sua composição

Nao contem glutem.

MICOTOXICOLOGICOS

Parâmetros	VALORES	UNIDADE	PERIODICIDADE	Laboratório
Aflotoxinas M1	Max 5	Ug/kg	anual	EXTERNO

Aprovado por:

NEIDIANA MORAES
Supervisora da qualidade e segurança nos alimentos.
Resp. Técnico
CRQ PR 08922307

