

**PERMEADO DE SORO DE LEITE EM PO**

Data Elab.: 06/02/2025


Data Rev.: 17/11/2025

Aprov. por: Neidiana Moraes

Rev.: 6

Página: 1 de 3

<b>Produto</b>	PERMEADO DE SORO DE LEITE EM PO
<b>Marca</b>	<b>LITORAL</b>
<b>Código de barras (unidade)</b>	7898678820548
<b>Código de barras (caixa papelão)</b>	
<b>Fabricado por</b>	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
<b>Telefone / e-mail</b>	(46) 3555-1383/ <a href="mailto:atendimento@queijo.com.br">atendimento@queijo.com.br</a>
<b>Autorização de comercialização</b>	<b>Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob N° 00XX\3735</b>
<b>Composição</b>	<b>SORO DE LEITE CONCENTRADO PARCIALMENTE DESMINERALIZADO.(40%)</b>
<b>Informações Especiais</b>	<b>Não contém Glúten</b> <b>Alérgicos: Contém derivados de leite, contém lactose.</b>
<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
<b>Porção de 100g</b>	
<b>INFORMACAO NUTRICIONAL EM (100g)</b>	
<b>Valor energético</b>	375
<b>Açúcares Totais</b>	90
<b>Acucares Adicionado</b>	0
<b>Carboidratos</b>	90
<b>Proteínas</b>	2.66
<b>Gorduras Totais</b>	0.71
<b>Gorduras Saturadas</b>	0
<b>Gorduras Trans.</b>	0
<b>Fibra Alimentar Total</b>	<0,50
<b>Calcio</b>	513
<b>Sódio</b>	543
<b>Lactose</b>	93.32
(*) 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.	

	<b>FICHA TÉCNICA PERMEADO DE SORO DE LEITE EM PO</b>	Data Elab.: 06/02/2025
		Data Rev.: 10/09/2025
		Aprov. por: Neidiana Moraes
		Rev.: 05
		Página: 2 de 3

<b>Características</b>	<b>Características sensoriais</b>
<b>Aspecto</b>	<b>Pó uniforme sem grumo, livre de empedramentos resistente</b>
<b>Cor</b>	<b>Amarelo Claro</b>
<b>Sabor /Odor</b>	<b>Lácteo característico</b>
<b>Condições de conservação</b>	<b>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 nunca ficar em contato direto com o piso ou encostado em parede . Após aberta a embalagem consumir em até 30 dias. E manter o produto na embalagem original sempre bem fechada.</b>
<b>Condições de transporte:</b>	<b>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.</b>
<b>Aplicacoes :</b>	- Alimentos em geral (sorvetes sobremesas,padarias,confentarias,biicoitos,e lacteos . - Nutricao Animal
<b>Validade</b>	<b>Armazenado nas condicoes recomendadas ,12 meses a partir da data de fabricacao .</b>
<b>Embalagem</b>	<b>Em saco de papel Kraft multifoliado com polietileno interno.</b>
<b>Peso da embalagem</b>	<b>200g</b>
<b>Peso do Produto</b>	<b>25 kg</b>

#### ANALISES MICROBIOLÓGICAS

PARAMETROS	VALORES	UNIDADE	PERIODICIDADE	LABORATORIO
<b>Aeróbios mesofilos</b>	<b>Max 30.000</b>	UFC/g	Mensal	EXTERNO
<b>Coliformes totais</b>	Max 100	UFC/g	Mensal	EXTERNO
<b>Coliformes termo tolerantes a 45</b>	Max 10	NMP/g	Mensal	EXTERNO
<b>Estafilococos Coagulasse Positiva</b>	Max 10	UFC/g	Mensal	EXTERNO
<b>Salmonela spp 375/G</b>	Ausente	375 g	Mensal	EXTERNO
<b>Enterotoxinas estafilococicas</b>	Ausente	UFC/g (ng/g)	Mensal	EXTERNO
<b>Enterobacteriacease</b>	Max 10	UFC/g	Mensal	EXTERNO
<b>Esporos de Mesofilos</b>	100UFC/g	UFC/g	Mensal	EXTERNO
<b>Listeria Monocytogenes 25/g</b>	Ausente	25g	Mensal	EXTERNO
<b>Bacillus cereus</b>	100	UFC/g	Mensal	EXTERNO
<b>Bolores e Leveduras</b>	100	UFC/g	Mensal	EXTERNO
<b>E.coli</b>	AUSENTE	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 .Analises 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

	Mínimo :	Maximo			
<b>Lactose (%)</b>	85 %	-	g/100g	POR LOTE	INTERNO
<b>Proteína (%) (base seca)</b>	3.5%		g/100g	POR LOTE	INTERNO
<b>Proteína(base umida)</b>		3,2%			
<b>Peso especifico</b>	Mínimo 0.600	0.800	g/100g	POR LOTE	INTERNO
<b>Partículas Queimadas</b>	Disco A	--	g/100g	POR LOTE	INTERNO
<b>Cinzas(%)</b>		6,0	g/100g	POR LOTE	INTERNO
<b>PH (10% solução)</b>	5,8 – 6,7		-	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.

Umidade		4,0	g/100g	POR LOTE	INTERNO
Acidez titulavel (ácidoláctico)		2,0	g/100g	POR LOTE	INTERNO
Gordura		1%			
Antibiótico	Ausente		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.					
<b>METAL PESADO</b>					
<b>PARAMETROS</b>	<b>VALORES</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>PERIODICIDADE</b>	<b>LABORATORIO</b>	
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	MAX 5.50	Mg/KG	ANUAL	EXTERNO	
RDC N 722/2022 IN 160/2022					
<b>MATERIAS ESTRANHAS MACROSCOPICAS E MICROSCOPICAS</b>					
<b>/PARAMETROS</b>	<b>VALORES</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>PERIODICIDADE</b>	<b>LABORATORIO</b>	
Matérias estranhas Macroscópicas	Ausente	Em 100g	ANUAL	EXTERNO	
Matérias Estranhas Microscópicas	Ausente	Em 100g	ANUAL	EXTERNO	
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	
Análises 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.					
<b>MICOTOXICOLOGICOS</b>					
<b>Parâmetros</b>	<b>VALORES</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>PERIODICIDADE</b>	<b>Laboratório</b>	
Aflotoxinas M1	Max 5	Ug/kg	anual	EXTERNO	
<b>Aprovado por:</b>	NEIDIANA MORAES Supervisora da qualidade e segurança nos alimentos. Resp. Técnico CRQ PR 08922307				

300  
Questi

