



CONCENTRADO PROTEICO DE SORO DE LEITE EM PO (WPC34)

Data Elab.: 3 1 / 10 / 2 0 2 5

Data Rev.: 05/03/2026

Aprov. por: Neidiana Moraes

Rev.: 10

Página: 1 de 3

Produto	CONCENTRADO PROTEICO DE SORO DE LEITE EM PO (WPC 34)
Marca	LITORAL
Código de barras (unidade)	7898678820531
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° 0018\3735
Composição	SORO DE LEITE CONCENTRADO PARCIALMENTE DESMINERALIZADO.(40%)
Informações Especiais	Não contém Glúten Alérgicos: Contém derivados de leite, contém lactose.
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
Porção de 100g	
INFORMACAO NUTRICIONAL EM (100g)	
Valor energético	387 Kcal/100g
Açúcares Totais	35.g/100g
Acucares Adicionados	0
Carboidratos	35.6 g/100g
Proteínas	33.81 g/100g
Gorduras Totais	3.9 g/100g
Gorduras Saturadas	2.6 g/100g
Gorduras Trans.	00 g/100g
Calcio	603 Kcal/100mg
Sódio	276 mg/kg
Lactose	33.81g/100g
(*) 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 CONCENTRADO PROTEICO
DE SORO DE LEITE EM PO .(WPC 34)**

Data Elab.: 3 1 / 0 1 / 2 0 2 5

Data Rev.: 05/03/2026

Aprov. por: Neidiana Moraes

Rev.: 10

Página: 2 de 3

Características	Características sensoriais
Aspecto	Pó uniforme sem grumo, livre de empedramentos resistente
Cor	Bege Claro
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 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.
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.
Aplicacoes :	<ul style="list-style-type: none">- Nutricao humana /Suplementos- Alimentos em geral (sorvetes sobremesas,padarias,confentarias,biicoitos,e lacteos .- Produtos Farmaceuticos- Nutricao Animal
Validade	Armazenado nas condicoes recomendadas ,12 meses a partir da data de fabricacao .
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	UFC/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
Bacillus cereus	100	UFC/g	Mensal	EXTERNO
Bolores e Leveduras	100	UFC/g	Mensal	EXTERNO
E.coli	AUSENTE	UFC/g	Mensal	EXTERNO
Salmonela /25g1	Ausente	25g	Mensal	EXTERNO

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 (%)	40%	56.0 %	g/100g	POR LOTE INTERNO
Proteína (%) em base seca	34.0	-	g/100g	POR LOTE INTERNO
Peso especifico	Mínimo 0.53		g/100g	POR LOTE INTERNO
Partículas Queimadas	Disco A		g/100g	POR LOTE INTERNO

Cinzas(%)	MAX 8,0		g/100g	POR LOTE	INTERNO
PH (10% solução)	6,2	6,8	-	POR LOTE	INTERNO
Umidade	-----	5,0	g/100g	POR LOTE	INTERNO
Acidez titulavel (ácidoláctico)	2.0		g/100g	POR LOTE	INTERNO
Sódio máximo (%)	0.80		g/100g	POR LOTE	INTERNO
Lípideos	Máx 4,0		g/100g	POR LOTE	INTERNO
DENSIDADE	0.32	0.52	g/100g	POR LOTE	INTERNO
Antibiótico	Ausente		g/100g	POR LOTE	INTERNO

Portaria : Normativa MAPA n 76 .de 26 de novembro 2020,complementada plea IN 77 /2020 que trata de criterios de indentidade e qualidade de produtos lacteos

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	MAX 5.50	Mg/KG	ANUAL	EXTERNO

RDC N 722/2022 IN 160/2022

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
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 aliquota 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

