

	LEITDE DE COCO EM PÓ - 25kg - CÓDIGO 1557	
	Código do Documento: 008_FT0069	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 06/06/2024

1. DESCRIÇÃO

Leite de coco em pó

2. APLICAÇÃO

Doces, bebidas, produtos de panificação entre outros

3. INDREDIENTES

leite de coco em pó, maltodextrina e caseinato de sódio

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém derivado de leite

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Malasia

8. PESO LÍQUIDO

25kg

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (RDC 429/20 E IN 75/20)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 1667			
Porção: 15g (2 colheres de sopa)			
	100g	15g	%VD*
Valor energético (kcal)	264	40	2
Carboidratos (g)	16	2,4	1
Açúcares totais (g)	12	1,8	
Açúcares adicionados (g)	10	1,5	3
Proteínas (g)	5	0,8	2
Gorduras totais (g)	20	3	5
Gorduras saturadas (g)	18	2,7	14
Gorduras trans (g)	0	0	0

Responsável pela elaboração:

Erika Cardoso

	LEITDE DE COCO EM PÓ - 25kg - CÓDIGO 1557	
	Código do Documento: 008_FT0069	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 06/06/2024

Fibras alimentares (g)	1	0,2	1
Sódio (mg)	0	9	0
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

10. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS (RDC 724/22 E IN 161/22)

12. Bebidas não alcoólicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
g) Leite de coco e bebidas à base de cereais, sementes ou grãos estáveis à temperatura ambiente, adicionados de conservadores	Salmonella/25ml	ausente
	Enterobacteriaceae/mL	10
	Bolores e leveduras/mL	10

11. LIMITES MÁXIMOS TOLERADOS (LMT) DE CONTAMINATES (RDC 722/22 E IN 160/22)

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
Bebidas não alcoólicas, excluídos os sucos e néctares de frutas	Arsênio total	0,05
	Cádmio	0,02

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	LEITDE DE COCO EM PÓ - 25kg - CÓDIGO 1557	
	Código do Documento: 008_FT0069	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 06/06/2024

	Chumbo	0,05

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
n.a.	n.a.	n.a.

12. LIMITE DE TOLERÂNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS (RDC 623/22)

7. Todos os tipos de alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

13. IRRADIAÇÃO DE ALIMENTO (RDC 21/01)

Alimento não tratado por processo de irradiação.

14. ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADO (DECRETO 4680/03)

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	LEITDE DE COCO EM PÓ - 25kg - CÓDIGO 1557	
	Código do Documento: 008_FT0069	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 06/06/2024

Não transgênico. Não contém ingrediente transgênico. Não produzido a partir de transgênico.

15. VALIDADE

Embalagem fechada: 12 meses a partir da data de fabricação

Embalagem aberta: consumir até a validade desde de que respeitado o modo de armazenamento e mantendo a embalagem bem fechada.

Pode haver variação de cor, odor e sabor mesmo que seja do mesmo lote.

16. IDENTIFICAÇÃO

É composta por: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

17. TRANSPORTE

Deve ocorrer em veículos em bom estado de conservação, limpos, livre de contaminates físico e químicos que possam contaminar o produto.

18. ARMAZENAMENTO

Em local fresco e seco, sem incidência de luz solar, livre de contaminates físico e químicos que possam contaminar o produto

Responsável pela elaboração:

Erika Cardoso