

	LEITE EM PÓ INTEGRAL - 5kg - CÓDIGO 1939	
	Código do Documento: 008_FT0733	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 13/03/2025

1. DESCRIÇÃO

Leite em pó integral

2. APLICAÇÃO

Alimentos e bebidas (13g para 100ml de água)

3. INDREDIENTES

Leite integral

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém derivado de leite. Pode conter soja

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Argentina

8. PESO LÍQUIDO

5 kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	498
Carboidratos (g)	41
Açúcares totais (g)	41
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	25
Gorduras totais (g)	26

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	LEITE EM PÓ INTEGRAL - 5kg - CÓDIGO 1939	
	Código do Documento: 008_FT0733	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 13/03/2025

Gorduras saturadas (g)	18
Gorduras trans (g)	1
Fibras Alimentares (g)	0
Sódio (mg)	370

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

9. LEITE E DERIVADOS	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
e) Produtos lácteos em pó, incluindo leite, compostos lácteos, soro de leite e concentrados proteicos de leite ou de soro	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	ausente
	Salmonella/25g	ausente
	Enterobacteriaceae/g	10
	Estafilococos coagulase positiva/g	10
	Aeróbios mesófilos/g	3x10 ⁴

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

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mcg/kg)
Leite fluído pronto para o consumo e produtos lácteos sem adição, sem diluir nem concentrar	Arsênio total	0,05
	Cádmio	0,05
	Chumbo	0,02

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
Leite em pó	Aflatoxinas M1	5

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

Grupo de alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
n.a.	n.a.	n.a.

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	LEITE EM PÓ INTEGRAL - 5kg - CÓDIGO 1939	
	Código do Documento: 008_FT0733	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 13/03/2025

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)

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

14. VALIDADE

Embalagem fechada: 24 meses a partir da data de fabricação

Embalagem aberta: consumir em até 1 dia, desde de que respeitado o modo de armazenamento e mantendo a embalagem bem fechada.

15. IDENTIFICAÇÃO

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

16. TRANSPORTE

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

17. 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